

Amtsblatt der Europäischen Union

C 190



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

63. Jahrgang

8. Juni 2020

Inhalt

III *Vorbereitende Rechtsakte*

EUROPÄISCHE ZENTRALBANK

2020/C 190/01	Stellungnahme der Europäischen Zentralbank vom 8. Mai 2020 zu einem Vorschlag für eine Verordnung zur Schaffung eines Europäischen Instruments zur vorübergehenden Unterstützung bei der Minderung von Arbeitslosigkeitsrisiken in der durch den COVID-19-Ausbruch verursachten Krise (SURE) (CON/2020/14)	1
---------------	--	---

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2020/C 190/02	Euro-Wechselkurs — 5. Juni 2020	3
---------------	---------------------------------------	---

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

2020/C 190/03	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	4
2020/C 190/04	Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien	5

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2020/C 190/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 190/06	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	8
2020/C 190/07	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	30
2020/C 190/08	Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	46

III

(Vorbereitende Rechtsakte)

EUROPÄISCHE ZENTRALBANK

STELLUNGNAHME DER EUROPÄISCHEN ZENTRALBANK

vom 8. Mai 2020

zu einem Vorschlag für eine Verordnung zur Schaffung eines Europäischen Instruments zur vorübergehenden Unterstützung bei der Minderung von Arbeitslosigkeitsrisiken in der durch den COVID-19-Ausbruch verursachten Krise (SURE)

(CON/2020/14)

(2020/C 190/01)

Einleitung und Rechtsgrundlage

Am 2. April 2020 verabschiedete die Europäische Kommission einen Vorschlag für eine Verordnung des Rates zur Schaffung eines Europäischen Instruments zur vorübergehenden Unterstützung bei der Minderung von Arbeitslosigkeitsrisiken in der durch den COVID-19-Ausbruch verursachten Krise (SURE) (nachfolgend der „Verordnungsvorschlag“) ⁽¹⁾.

Die Zuständigkeit der EZB zur Abgabe einer Stellungnahme beruht auf Artikel 127 Absatz 4 Unterabsatz 2 des Vertrags, da der Verordnungsvorschlag die geldpolitischen Funktionen und Geschäfte des ESZB im Rahmen des Kapitels IV der Satzung des Europäischen Systems der Zentralbanken und der Europäischen Zentralbank (nachfolgend die „ESZB-Satzung“) und insbesondere die Artikel 17 und 21.2 der ESZB-Satzung betrifft, die vorsehen, dass die EZB und die nationalen Zentralbanken (NZBen) Konten für unter anderen öffentliche Stellen eröffnen können und als Fiskalagent für unter anderen Organe der Union und Zentralregierungen tätig werden.

Diese Stellungnahme wurde gemäß Artikel 17.5 Satz 1 der Geschäftsordnung der Europäischen Zentralbank vom EZB-Rat verabschiedet.

1. Allgemeine Anmerkungen

Das im Rahmen des Verordnungsvorschlags zu schaffende Instrument (das „SURE-Instrument“) würde finanziellen Beistand in Form von Darlehen („SURE-Darlehen“) der Europäischen Union für Mitgliedstaaten vorsehen, die von einer durch den Ausbruch der Coronavirus-Krankheit (COVID-19) verursachten gravierenden wirtschaftlichen Störung betroffen oder von dieser ernstlich bedroht sind, für die Finanzierung von Kurzarbeit oder ähnlichen Maßnahmen, die auf den Schutz von Beschäftigten und Selbstständigen abzielen und damit Arbeitslosigkeit und Einkommensverluste verringern ⁽²⁾. Der Gesamtumfang der Darlehen würde 100 Mrd. EUR betragen. Die EZB begrüßt die Billigung der Einigung der Euro-Gruppe auf drei Sicherheitsnetze für Arbeitnehmer, Unternehmen und Staaten, d. h. auf das SURE-Instrument zusammen mit der Pandemie-Krisenhilfe des Europäischen Stabilitätsmechanismus und einem paneuropäischen Garantiefonds ⁽³⁾ durch den Europäischen Rat.

2. Spezifische Anmerkungen

Nach Artikel 10 Absatz 1 des Verordnungsvorschlags wird die Kommission mit der EZB die für die Verwaltung der Darlehen notwendigen Vorkehrungen treffen. Nach Artikel 10 Absatz 2 des Verordnungsvorschlags wird der begünstigte Mitgliedstaat für die Verwaltung des erhaltenen finanziellen Beistands ein Sonderkonto bei seiner NZB eröffnen. Ferner überweist er die im Rahmen des Darlehens fälligen Tilgungs- und Zinszahlungen zwanzig TARGET2-Geschäftstage vor dem entsprechenden Fälligkeitstermin auf ein Konto der Union bei der EZB.

⁽¹⁾ COM (2020) 139 final.

⁽²⁾ Siehe Artikel 1 Absatz 2 des Verordnungsvorschlags.

⁽³⁾ Siehe Einleitende Bemerkungen, Pressekonferenz, Christine Lagarde, Präsidentin der EZB, Luis de Guindos, Vize-Präsident der EZB, Frankfurt am Main, 30. April 2020, abrufbar auf der Website der EZB unter www.ecb.europa.eu.

Wie bereits erwähnt, können nach Artikel 17 und Artikel 21.2 der ESZB-Satzung die EZB und die NZBen Konten eröffnen und als Fiskalagent für die Kommission und die Mitgliedstaaten tätig werden. Auf dieser Grundlage haben die EZB und die NZBen in der Vergangenheit die sich aus den wirtschaftlichen Anpassungsprogrammen in Bezug auf die Verwaltung von Darlehen ergebenden Aufgaben wahrgenommen, wie beispielsweise beim Europäischen Finanzstabilisierungsmechanismus (EFSM) ⁽⁴⁾ und bei der Fazilität des mittelfristigen finanziellen Beistands (MFB) der Union, die es ermöglichen, den hinsichtlich ihrer Zahlungsbilanz oder Kapitalbewegungen von Schwierigkeiten betroffenen oder von diesen ernstlich bedrohten Mitgliedstaaten Darlehen zu gewähren ⁽⁵⁾. Um sicherzustellen, dass die Organisation der ESZB-Geschäfte vom ESZB als interne Angelegenheit behandelt wird, wird vorgeschlagen, auf den begünstigten Mitgliedstaat zu verweisen, der die im Rahmen des Darlehens fälligen Zahlungen vor dem entsprechenden Fälligkeitstermin auf Konten beim ESZB überweist.

Diese Stellungnahme wird auf der Website der EZB veröffentlicht.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 8. Mai 2020.

Die Präsidentin der EZB
Christine LAGARDE

⁽⁴⁾ Siehe Artikel 8 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 407/2010 des Rates vom 11. Mai 2010 zur Einführung eines europäischen Finanzstabilisierungsmechanismus (ABl. L 118 vom 12.5.2010, S. 1); Beschluss EZB/2010/17 der Europäischen Zentralbank vom 14. Oktober 2010 über die Verwaltung der von der Union im Rahmen des europäischen Finanzstabilisierungsmechanismus abgeschlossenen Anleihe- und Darlehenstransaktionen (ABl. L 275 vom 20.10.2010, S. 10).

⁽⁵⁾ Siehe Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 332/2002 des Rates vom 18. Februar 2002 zur Einführung einer Fazilität des mittelfristigen finanziellen Beistands zur Stützung der Zahlungsbilanzen der Mitgliedstaaten (ABl. L 53 vom 23.2.2002, S. 1); Beschluss EZB/2003/14 der Europäischen Zentralbank vom 7. November 2003 zur Verwaltung der im Rahmen der Fazilität des mittelfristigen finanziellen Beistands von der Europäischen Gemeinschaft abgeschlossenen Anleihe- und Darlehensgeschäfte (ABl. L 297 vom 15.11.2003, S. 35).

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

5. Juni 2020

(2020/C 190/02)

1 Euro =

Währung		Kurs	Währung		Kurs
USD	US-Dollar	1,1330	CAD	Kanadischer Dollar	1,5237
JPY	Japanischer Yen	123,77	HKD	Hongkong-Dollar	8,7809
DKK	Dänische Krone	7,4564	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7392
GBP	Pfund Sterling	0,89448	SGD	Singapur-Dollar	1,5775
SEK	Schwedische Krone	10,4250	KRW	Südkoreanischer Won	1 365,57
CHF	Schweizer Franken	1,0866	ZAR	Südafrikanischer Rand	19,0823
ISK	Isländische Krone	148,90	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,0349
NOK	Norwegische Krone	10,5403	HRK	Kroatische Kuna	7,5715
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 882,40
CZK	Tschechische Krone	26,589	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8345
HUF	Ungarischer Forint	344,62	PHP	Philippinischer Peso	56,457
PLN	Polnischer Zloty	4,4425	RUB	Russischer Rubel	77,8155
RON	Rumänischer Leu	4,8382	THB	Thailändischer Baht	35,650
TRY	Türkische Lira	7,6747	BRL	Brasilianischer Real	5,7329
AUD	Australischer Dollar	1,6227	MXN	Mexikanischer Peso	24,6466
			INR	Indische Rupie	85,6300

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

INFORMATIONEN DER MITGLIEDSTAATEN

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2020/C 190/03)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer Kontrollregelung der Union zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	15.5.2020
Dauer	15.5.2020 bis 31.12.2020
Mitgliedstaat	Portugal (Schiffe der handwerklichen Fischerei)
Bestand oder Bestandsgruppe	BFT/AVARCH
Art	Roter Thun (<i>Thunnus thynnus</i>)
Gebiet	Bestimmte Inselgruppen in Griechenland (Ionische Inseln), Spanien (Kanarische Inseln) und Portugal (Azoren und Madeira)
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nr.	06/TQ123

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

Angaben der Mitgliedstaaten zur Schließung von Fischereien

(2020/C 190/04)

Gemäß Artikel 35 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer Kontrollregelung der Union zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik ⁽¹⁾ wurde beschlossen, die Fischerei wie nachstehend beschrieben zu schließen:

Datum und Uhrzeit der Schließung	11.5.2020
Dauer	11.5.2020 bis 31.12.2020
Mitgliedstaat	Frankreich
Bestand oder Bestandsgruppe	ANF/8C3411
Art	Seeteufel (<i>Lophiidae</i>)
Gebiet	8c, 9 und 10; Unionsgewässer von CECAF 34.1.1
Typ des betreffenden Fischereifahrzeugs	—
Laufende Nr.	05/TQ123

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 190/05)

1. Am 28. Mai 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Banco Santander, S.A. („Banco Santander“, Spanien),
- Aegon N.V. („Aegon“, Niederlande),
- Popular Vida 2020, Compañía de Seguros y Reaseguros, S.A.U. („Popular Vida“, Spanien), kontrolliert von Banco Santander.

Aegon übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von Popular Vida.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Banco Santander: spanische Bank und Muttergesellschaft einer internationalen Gruppe von Bank- und Finanzunternehmen, die hauptsächlich in europäischen Ländern, Lateinamerika und den Vereinigten Staaten/Puerto Rico tätig sind;
- Aegon: Muttergesellschaft einer in Amsterdam und New York börsennotierten Gruppe von Versicherungsgesellschaften, die weltweit, jedoch in erster Linie in den Vereinigten Staaten, den Niederlanden und dem Vereinigten Königreich tätig ist;
- Popular Vida: auf dem spanischen Lebensversicherungsmarkt tätiges Unternehmen. Hauptvertriebskanal ist das kommerzielle Netz der Banco Santander.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9849 — Banco Santander/Aegon/Popular Vida

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2020/C 190/06)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Kunság/Kunsági“**Referenznummer: PDO-HU-A1332-AM02****Datum der Mitteilung: 9.4.2020**

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Erweiterung des abgegrenzten Gebiets um die Gemeinden Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora und Újszilvás**
 - a) einschlägiges Kapitel der Produktspezifikation:
 - IV. Abgegrenztes Gebiet
 - b) einschlägiges Kapitel des Einzigsten Dokuments:
 - Abgegrenztes geografisches Gebiet
 - c) Das abgegrenzte Gebiet wurde um Flächen der Gemeinden Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora und Újszilvás ergänzt, die im Kataster der Weinanbaugebiete als Flächen I. und II. Klasse verzeichnet sind. Die im Kataster ausgewiesenen Gebiete weisen dieselben Merkmale auf wie das abgegrenzte Gebiet der g. U. „Kunság“. Der Weinbau ist Teil der traditionellen Wirtschaftstätigkeit der Gebietsansässigen. Die Einstufung als Weinregion und die Möglichkeit, Weine mit der g. U. „Kunság“ zu erzeugen, tragen erheblich zur Beschäftigung in den Gemeinden, zur Einkommenserwirtschaftung und zur Entwicklung des lokalen Dorftourismus bei.

2. **Ergänzung der zugelassenen Sorten um die Sorte Mátraí muskotály**
 - a) die einschlägigen Kapitel der Produktspezifikation:
 - VI. Zugelassene Sorten
 - VIII. Weitere Voraussetzungen
 - b) einschlägiges Kapitel des Einzigsten Dokuments:
 - Abgegrenztes geografisches Gebiet
 - Weitere Voraussetzungen — andere beschränkt verwendbare Ausdrücke

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

- c) Mátrai muskotály ist eine in Ungarn gezüchtete weiße Rebsorte. Sie wurde von Pál Kozma und László Sz. Nagy durch eine Kreuzung aus den Sorten Arany sárfehér (Izsáki) und Ottonel muskotály erzeugt. In der Weinregion Kunság wird die Sorte auf Rebflächen mit einer Fläche von 5,9929 ha angebaut. In Anhang 1 des Erlasses Nr. 56/2014 des Ministers für ländliche Entwicklung vom 30. April 2014 über die Einstufung der für die Weinerzeugung geeigneten Rebsorten wird die Sorte unter den zugelassenen Sorten angeführt, in Anhang 15 des Erlasses Nr. 127/2009 des Ministers für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung vom 29. September 2009 über das System zur Bereitstellung von Daten zum Weinbau und zur Weinerzeugung sowie über die Ausstellung von Ursprungszeugnissen und über die Herstellung, das Inverkehrbringen und die Kennzeichnung von Weinbauerzeugnissen wird die Sorte unter der traditionellen Bezeichnung „muskotály“ [Muskateller] angeführt. Die Ergänzung um eine zugelassene Sorte wirkt sich nicht auf den Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsort und dem Erzeugnis aus, da in der Produktspezifikation der g. U. „Kunság“ Sorten angeführt sind, die hinsichtlich des Anbauwerts mit der Sorte Mátrai muskotály identisch sind.
- 3. Ergänzung der zugelassenen Sorten um die Sorten Bíbor kadarka und Kármin**
- a) die einschlägigen Kapitel der Produktspezifikation:
— VI. Zugelassene Sorten
- b) einschlägiges Kapitel des Einzigsten Dokuments:
— Abgegrenztes geografisches Gebiet
- c) die Trauben der Sorten Bíbor Kadarka und Kármin können zur Herstellung von Qualitätswein verwendet werden. In der Weinregion werden diese Sorten auf Rebflächen im Umfang von 21 ha angebaut. Sie werden als Deckwein verwendet und tragen so zur Verbesserung der Qualität der Rotweine mit der g. U. „Kunság“ bei.
- 4. Ergänzung der zugelassenen Sorten um die Sorten Blauburger, Syrah und Turán**
- a) die einschlägigen Kapitel der Produktspezifikation:
— VI. Zugelassene Sorten
- b) einschlägiges Kapitel des Einzigsten Dokuments:
— Abgegrenztes geografisches Gebiet
- c) die Trauben der Rebsorten Blauburger, Syrah und Turán können zur Erzeugung von Qualitätswein verwendet werden. In der Weinregion werden diese Sorten auf Rebflächen im Umfang von 34 ha angebaut. Die Sorten können eigenständig und auch als Komponenten von Verschnittweinen verwendet werden; die Verwendung der g. U. „Kunság“ erhöht die Möglichkeit der Vermarktung von Wein aus diesen Rebsorten.
- 5. Ergänzung der zugelassenen Sorten um die Sorten Furmint, Gyöngyrizling, Leányka und Zengő**
- a) die einschlägigen Kapitel der Produktspezifikation:
— VI. Zugelassene Sorten
- b) einschlägiges Kapitel des Einzigsten Dokuments:
— Abgegrenztes geografisches Gebiet
- c) die Trauben der Rebsorten Furmint, Gyöngyrizling, Leányka und Zengő können zur Herstellung von Qualitätswein verwendet werden. In der Weinregion werden diese Sorten auf Rebflächen im Umfang von 35 ha angebaut. Die Marktfähigkeit des Weins wird durch die Verwendung der g. U. „Kunság“ verbessert.
- 6. Änderung der Bezeichnungsvorschriften**
- a) einschlägiges Kapitel der Produktspezifikation:
— VIII. Weitere Voraussetzungen
- b) einschlägiger Teil des Einzigsten Dokuments:
— Weitere Voraussetzungen — Bezeichnungsvorschriften
- c) Wir halten es für wichtig, dass auf dem Etikett der Weine der g. U. „Kunság“ die Sortenbezeichnung der besonders gut sichtbar und leserlich ist, sodass sie nicht untergeht, und ohne dass das Etikett dadurch überfrachtet wird.
- 7. Überprüfung der Anforderungen der Produktspezifikation**
- a) die einschlägigen Kapitel der Produktspezifikation:
— X. Ordnung der Wahrnehmung der Aufgaben der Weinberggemeinde

- b) einschlägiger Teil des Einziges Dokuments:
— Die Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.
- c) Der Weinrichter überprüft, ob die Produktspezifikation eingehalten wurde, und ist für entsprechende Kontrollen ausgerüstet.
- 8. Änderung des Grenzwerts des Höchstgehalts an flüchtiger Säure**
- a) die einschlägigen Kapitel der Produktspezifikation:
— II. Beschreibung der Weine:
- b) einschlägiger Teil des Einziges Dokuments:
— Weinherstellungsverfahren — Besondere önologische Verfahren
- c) in Tabelle II/1A: Analytische Vorschriften, der Höchstgehalt an flüchtiger Säure wird für weiße Sorten- und Verschnittweine, rote Sorten- und Verschnittweine aus spät geernteten Trauben, weiße Sorten- und Verschnittweine aus eingetrockneten Weintrauben, rote Sorten- und Verschnittweine aus eingetrockneten Weintrauben, weißen Eiswein und roten Eiswein auf den Wert von 2 g/l geändert.
- 9. Streichung der Vorgabe des Holzfassausbau**
- a) die einschlägigen Kapitel der Produktspezifikation:
— II. Beschreibung der Weine:
- b) einschlägiger Teil des Einziges Dokuments:
— Weinherstellungsverfahren — Besondere önologische Verfahren
- c) In der Tabelle zu den vorgeschriebenen önologischen Verfahren wird bei weißen Sorten- und Verschnittweinen aus spät geernteten Trauben, roten Sorten- und Verschnittweinen aus spät geernteten Trauben, roten Sorten- und Verschnittweinen aus ausgewählter Lese die Anforderung des 3-monatigen Holzfassausbau gelöscht. Die Anforderung einer oxidativen Behandlung steht im Widerspruch zur Weinbaupraxis und ist nicht gerechtfertigt, da die Erzeuger der Weine mit der g. U. „Kunság“ in der Regel reduktive Techniken anwenden.
- 10. Vorschriften für die Verbringung von Wein**
- a) die einschlägigen Kapitel der Produktspezifikation:
— VIII. Weitere Voraussetzungen
- b) einschlägiger Teil des Einziges Dokuments:
— Weitere Voraussetzungen — Regeln für die Verbringung von Wein
- c) Das Weinbaugebiet ist nicht in der Lage, die Kontrollen gemäß diesem Punkt durchzuführen. Durch die Aufhebung dieser Vorschrift wird der Verwaltungsaufwand aller Betroffenen verringert.
- 11. Änderung der Vorschriften für die Aufmachung**
- a) die einschlägigen Kapitel der Produktspezifikation:
— VIII. Weitere Voraussetzungen
- b) einschlägiger Teil des Einziges Dokuments:
— Weitere Voraussetzungen — Regeln für die Aufmachung
- c) Unter Punkt 3 werden die Buchstaben a, b und d gelöscht. Die Aufhebung dieser Anforderung wird die Marktchancen für die Betroffenen erhöhen und gleichzeitig den Verwaltungsaufwand verringern.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Kunság

Kunsági

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
4. Schaumwein
9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Wein — Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées

Hellgrüner, blass strohgelber oder strohfarbener, oft weicher Wein mit niedrigem Alkoholgehalt, frisch, schmeckt nach Sommerfrüchten, manchmal mit Zitruscharakter. Je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	16,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées

Hellrosafarbener, rosafarbener, hellvioletter Wein mit leichter, lebhafter Säure und fruchtiger Duft- und Geschmacksnote. Je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées

Die Sortenweine weisen die für die jeweilige Sorte charakteristischen Duft- und Geschmacksnoten auf; bei Verschnittweinen richten sich Aroma und Geschmack nach dem relativen Anteil der verwendeten Sorten. Die Weine weisen abgerundete Säuren und einen mäßigen Tanningehalt auf und sind vollmundig. Je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 — in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Rotweine als Rebsortenweine und Cuvées

Die Weine sind rubin- oder dunkler-rubinfarben, mit intensiven Frucht- und Gewürznoten und einem jugendhaften Geschmack, mäßigem Tanningehalt und einem angenehmen Säure- und Alkoholgehalt; Je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese)

Wein mit goldener Farbe, komplexem Aroma, üppiger, öliger Textur und mit Noten, die sich aus der Holzfass- und Flaschenreifung ergeben. Angenehmer Säure- und Alkoholgehalt, häufig mit Restzuckergehalt.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese)

Ein rubinroter oder tieferer Wein mit komplexem Duftaroma und einer üppigen, öligen Textur und Aromen, die sich aus der Holzfass- und Flaschenreifung ergeben, und einem angenehmen Säure- und Alkoholgehalt. Häufig mit Restzuckergehalt.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus selektiert gelesenen Trauben

Grünlich-gelbe Farbe. Weine mit einem für die Rebsorte charakteristischen Aroma und Geschmack, kräftigem Säuregehalt, mittelvollem Körper und hohem Alkoholgehalt. Trockener, halbtrockener, lieblicher oder süßer Wein.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Roséweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus selektiert gelesenen Trauben

Die Farbe reicht von hellrosa über rosa bis hin zu hellviolett; elegant feiner Säuregehalt, extrem fruchtiges Aroma; Je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus selektiert gelesenen Trauben

Dunkelrubin- oder dunkelrote Weine mit fruchtigem, bisweilen würzigem Aroma, von mittlerer Vollmundigkeit, mit weichem Charakter und Noten, die sich aus der Holzfass- und Flaschenreifung ergeben, mit mäßigem Tanningehalt. Je nach Zuckergehalt trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben

Goldene Farbe, mit komplexen Aromen und einem hohen natürlichen Zuckergehalt, mit üppiger öliger Textur, komplexer, Honig, reifer oder getrockneter Frucht, manchmal mit Botrytisgeruch und Geschmack, meist liebliche oder süße Weine.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben

Dunkelrubinrote oder dunkelrote Farbe. Kräftiger, vollmundiger Rotwein mit Duftaromen nach reifem oder getrocknetem Obst und/oder Gewürzen, mit Noten, die sich aus der Holzfass- und Flaschenreifung ergeben. Mäßiger Tanningehalt, häufig mit Restzuckergehalt.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Weißer Eiswein

Dunkelgoldene Farbe. Reicher, komplexer Duft. Wein mit einem sehr hohen Zuckergehalt, „honigsüßem“, konzentrierten Geschmack und lebhafter Säure.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Wein — Roter Eiswein

Bronzerote Farbe. Wein mit reichem, komplexem Duft, sehr hohem Zuckergehalt, einem konzentrierten „honigsüßen“ Geschmack und einem mäßigen Tanningehalt.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	33,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Schaumwein — Weiß

Die Weine weisen eine der Sorte entsprechende Farbe auf; neutraler oder sortencharakteristischer Duft und Geschmack; die Weine haben eine harmonische Säure und sind leicht und luftig; anhaltendes Schäumen.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Schaumwein — Rosé

Der Sorte entsprechende Farbe, neutraler oder sortencharakteristischer Duft und Geschmack; die Weine haben eine harmonische Säure und sind leicht und luftig; anhaltendes Schäumen.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Schaumwein — Rot

Der Sorte entsprechende Farbe, neutraler oder sortencharakteristischer Duft und Geschmack; die Weine haben eine harmonische Säure und sind leicht und luftig; anhaltendes Schäumen.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure — weiß

Leicht schäumende Perlweine von blass grünlich-gelber bis blass strohgelber Farbe, mit niedrigerem Alkoholgehalt und starker Säure. Trockene, liebliche oder süße Weine, typischerweise mit einer Note von frischen Trauben an Nase und Gaumen.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäure	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure — Rosé

Leicht schäumende Perlweine, Farbe hellrosa bis rosa, niedrigerer Alkoholgehalt, kräftige Säure. Trockene, liebliche oder süße Weine. Lebendige, frische Weine, typischerweise mit einer Note von frischen Trauben an Nase und Gaumen.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäure	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure — Rot

Leicht schäumende Perlweine von blass violetter Farbe, mit niedrigerem Alkoholgehalt und kräftiger Säure. Trockene, liebliche oder süße Weine. Lebendige, frische Weine, typischerweise mit einer Note von frischen Trauben an Nase und Gaumen.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	7
Mindestgesamtsäure	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinherstellungsverfahren

a) Wesentliche önologische Verfahren

Verbindlich vorgeschriebene önologische Verfahren — Wein (1)

Spezifische önologische Verfahren

Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées, Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées:

- die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
- der Most muss gereinigt werden;

Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées, Rotweine als Rebsortenweine und Cuvées:

- die Maische muss mit den Schalen vergoren werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen;

Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese):

- die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
- das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
- der Most muss gereinigt werden;
- darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;

- 3 Monate Reifung in Flaschen vor dem Inverkehrbringen;
- Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese)
- die Maische muss mit den Schalen vergoren werden;
 - das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
 - darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
 - 3 Monate Reifung in Flaschen vor dem Inverkehrbringen;
- Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus selektiert gelesenen Weintrauben:
- die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
 - das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
 - der Most muss gereinigt werden;
 - darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
 - 3 Monate Reifung in Flaschen vor dem Inverkehrbringen;
- Verbindlich vorgeschriebene önologische Verfahren — Wein (2)
- Spezifische önologische Verfahren
- Roséweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus selektiert gelesenen Trauben:
- die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
 - das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
 - der Most muss gereinigt werden;
 - darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
- Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus selektiert gelesenen Trauben:
- die Maische muss mit den Schalen vergoren werden;
 - das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
 - darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
 - 3 Monate Reifung in Flaschen vor dem Inverkehrbringen;
- Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben:
- die Trauben müssen am Tag der Lese verarbeitet werden;
 - das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
 - der Most muss gereinigt werden;
 - darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
 - 3 Monate Reifung in Flaschen vor dem Inverkehrbringen;
- Rotweine als Rebsortenweine und Cuvées aus eingetrockneten Weintrauben:
- die Maische muss mit den Schalen vergoren werden;
 - das Keltern darf nur in Partien erfolgen;
 - darf frühestens am 1. März des Folgejahres nach der Weinlese in Flaschen abgefüllt werden;
 - 3 Monate Reifung in Flaschen vor dem Inverkehrbringen;
- Weißer Eiswein und Roter Eiswein:
- manuelle Lese bei Temperaturen unter -7 °C ;
 - Keltern der Trauben in gefrorenem Zustand;
 - Gärung bis zum erforderlichen Zuckergehalt;
 - zumindest 6 Monate Reifung in Flaschen;

Nicht zugelassene önologische Verfahren — Wein

Spezifische önologische Verfahren

Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese); Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées (Spätlese), Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus selektiert gelesenen Trauben, Roséweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus selektiert gelesenen Trauben, Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus selektiert gelesenen Trauben, Weißweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben, Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Trauben, Weißer Eiswein, Roter Eiswein:

- Verbesserung von Mosten,
- Süßung des Weines,

Vorschriften für den Weinanbau — Anbauverfahren und Pflanzdichte

Anbauverfahren

Im Fall bestehender, vor dem 31. Dezember 2011 bepflanzter Rebflächen, dürfen — unabhängig von der Erziehungsmethode oder Pflanzdichte — aus den von diesen Flächen stammenden Trauben Erzeugnisse mit der g. U. „Kunság“ hergestellt werden, solange diese Rebflächen bewirtschaftet werden.

Bei nach dem 31. Dezember 2011 gepflanzten Rebflächen dürfen Erzeugnisse mit der Kennzeichnung g. U. „Kunság“ nur aus Trauben hergestellt werden, die von Rebflächen mit den folgenden Erziehungsmethoden stammen:

- Kopferziehung;
- Schirmerziehung;
- Moser-Erziehung;
- Einzelspaliererziehung;
- Sylvoz-Erziehung;

Die Pflanzdichte für — nach dem 1. Januar 2012 gepflanzte — Rebflächen beträgt mindestens 3 300 Reben/ha. Bei der Festlegung der Abstände zwischen den Pflanzreihen sowie zwischen den Rebstöcken wird neben gleichmäßigen Reihen-/Rebstockabständen auch die Doppelreihen- und/oder Doppelstockpflanzung akzeptiert. Der Abstand zwischen den Reihen muss mindestens 1 m und höchstens 3,6 m betragen, der Stockabstand muss mindestens 0,6 m und darf höchstens 1,2 m betragen. Bei Doppelreben ist der durchschnittliche Abstand zwischen den Rebstöcken maßgebend.

Bei der Bestimmung der Reblast darf die Anzahl der austreibenden Augen am einzelnen Rebstock nicht über 16 pro m² liegen. Die zur Erreichung der Produktionszwecke erforderliche endgültige Ertragsmenge muss durch entsprechende Traubenregulierung in der Vegetationsperiode eingestellt werden.

Für die Herstellung von Erzeugnissen der g. U. „Kunság“ dürfen nur Trauben von Rebflächen verwendet werden, bei denen weniger als 10 % der Rebstöcke fehlen.

Normen für den Weinanbau — Zeitpunkt und Modus der Weinlese, Qualität der Trauben

Anbauverfahren

Der Termin des Beginns der Weinlese wird jährlich durch den Ausschuss der zuständigen Weinberggemeinde beschlossen und auf der Grundlage von Testernten festgelegt, die jährlich ab dem 1. August wöchentlich durchgeführt werden.

Erzeugnisse, die aus Trauben gewonnen wurde, die vor dem von der Weinberggemeinde festgelegten Weinlesebeginn gelesen wurden, dürfen kein Ursprungszeugnis der Kategorie g. U. „Kunság“ erhalten und auch nicht mit dem entsprechenden g. U.-Siegel vermarktet werden. Die Weinberggemeinden veröffentlichen den Zeitpunkt der Lese in Form einer Bekanntmachung.

Für die Erzeugung der Weinerzeugnisse sind der Mindestzuckergehalt und der potenzielle Alkoholgehalt der Trauben gemäß der nachstehenden Tabelle in Übereinstimmung mit den geltenden ungarischen und EU-Rechtsvorschriften maßgebend.

Im Allgemeinen können für die Weinlese sowohl manuelle als auch maschinelle Erntemethoden eingesetzt werden, die folgenden Erzeugnisse dürfen jedoch nur aus manuell geernteten Trauben hergestellt werden:

- Weine aus spät gelesenen Trauben;
- Weine aus selektiert gelesenen Trauben;
- Weine aus eingetrockneten Trauben;
- Eisweine.

Natürlicher Mindestzuckergehalt der Trauben und potenzieller Mindestzuckergehalt der Trauben,
Anbauverfahren

Weintyp/Kategorie Natürlicher Mindestzuckergehalt der Trauben gemäß ungarischer Mostwaage (Magyar mustfok — [MM°] bei 17,5 °C):

Wein — Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées, Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées, Rotweine als Sortenweine und Cuvées: 14,82

Wein — Weiß- und Rotweine (Spätlese): 19

Wein — Weiß-, Rosé- und Rotweine aus selektiert gelesenen Trauben: 19

Wein — Weiß- und Rotweine aus eingetrockneten Trauben: 20

Wein — Weiße und rote Eisweine: 16,66 25

Schaumwein: 14,82

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure: 14,82

Potenzieller Mindestalkoholgehalt der Trauben ([% vol] bei 20 °C)

Wein — Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées, Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées, Rotweine als Sortenweine und Cuvées: 9

Wein — Weiß- und Rotweine (Spätlese): 12,08

Wein — Weiß-, Rosé- und Rotweine aus selektiert gelesenen Trauben: 12,08

Wein — Weiß- und Rotweine aus eingetrockneten Weintrauben: 12,83

Wein — Weiße und rote Eisweine: 16,66

Schaumwein: 9

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure: 9

b) *Höchstserträge*

Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées, Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées, Rotweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schaumweine,

100 Hektoliter pro Hektar

Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées, Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées, Rotweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schaumweine,

14 300 kg Trauben pro Hektar

Weißweine als Rebsortenweine und Cuvées, Roséweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schillerweine als Rebsortenweine und Cuvées, Rotweine als Rebsortenweine und Cuvées, Schaumweine,

14 300 kg Trauben pro Hektar

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

14 300 kg Trauben pro Hektar

Weiße und rote Rebsortenweine und Cuvées (Spätlese)

70 Hektoliter pro Hektar

Weiße und rote Rebsortenweine und Cuvées (Spätlese)

10 000 kg Trauben pro Hektar

Weißweine, Roséweine und Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus selektiert geernteten Trauben

70 Hektoliter pro Hektar

Weißweine, Roséweine und Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus selektiert geernteten Trauben

10 000 kg Trauben pro Hektar

Weißweine und Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Weintrauben, Weißer und Roter Eiswein

42 Hektoliter pro Hektar

Weißweine und Rotweine als Rebsortenweine oder Cuvées aus eingetrockneten Weintrauben, Weißer und Roter Eiswein

6 000 kg Trauben je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die zu den Flurstücken I. und II. Klassen des Weinbaukatasters der Gemeinden Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőlajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászsentedrás, Jászsentedrás, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószéle, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana gehörenden Erzeugungsflächen.

7. Hauptrebsorten

chasselas — weisser gutedel

tramini — traminer

syrah — blauer syrah

syrah — serine noir

királyleányka — feteasca regale

syrah — marsanne noir

kadarka — jenei fekete

hamburgi muskotály — muscat de hamburg

pozsonyi fehér — czétényi fehér

kékoportó — portugizer

sauvignon — sovinjon

kövidinka — a dinka crvena

pinot noir — kék rulandi

pinot noir — savagnin noir

pinot noir — pinot cernii

furmint — zapfner

leányka — leányszőlő

furmint — posipel

furmint — som

olasz rizling — nemes rizling

tramini — roter traminer

cabernet franc — carbonet

nektár

tramini — savagnin rose

pinot blanc — weissburgunder

olasz rizling — taljanska grasevina

furmint — furmint bianco

chardonnay — kereklevelű

pinot noir — pignula
sauvignon — sauvignon bianco
olasz rizling — grasevina
szürkebarát — auvergans gris
leányka — dievcenske hrozno
irsai olivér — zolotis
kékfrankos — blaufränkisch
királyleányka — galbena de ardeal
rizlingszilváni — müller thurgau blanc
szürkebarát — pinot gris
rizlingszilváni — müller thurgau bijeli
zenit
sauvignon — sauvignon blanc
ezerjő — korponai
rizlingszilváni — rizvanac
kadarka — negru moale
ezerfürtű
chasselas — chrupka belia
pinot noir — pinot tinto
turán
kékoportó — portugais bleu
irsai olivér — muskat olivér
kadarka — kadarka negra
hárslevelű — lipovina
chasselas — fendant blanc
tramini — gewürztraminer
kadarka — gamza
pinot noir — kisburgundi kék
pinot noir — spätburgunder
chasselas — sasza belaja
zöld veltelíni — zöldveltelíni
arany sárféher — huszár szőlő
szürkebarát — pinot grigio
chasselas — fehér gyöngyszőlő
furmint — szigeti
zöld veltelíni — grüner muskateller
kövidinka — steinschiller
tramini — traminer rosso
zöld veltelíni — grüner veltliner
gyöngyrizling
pinot noir — pino csernúj
rizlingszilváni — rivaner

arany sárféher — izsáki sárféher
tramini — tramin cervené
kékfrankos — moravka
kármin
kékfrankos — blauer lemlberger
irsai olivér — irsai
rajnai rizling — rhine riesling
cabernet franc — cabernet
chardonnay — chardonnay blanc
hamburgi muskotály — muszkat gamburgszkij
hárslevelű — garszleveljü
ezerjő — tausendachtgute
királyleányka — erdei sárga
kékportó — portugalske modré
kadarka — katar
ezerjő — szadocsina
rajnai rizling — rheinriesling
chasselas — chasselas doré
királyleányka — little princess
cabernet franc — kaberne fran
rajnai rizling — riesling
zweigelt — zweigeltrebe
arany sárféher — fehér dinka
hárslevelű — feuilles de tilleul
bíbor kadarka
cabernet franc — gros vidur
királyleányka — königstochter
hamburgi muskotály — muscat de hamburg
olasz rizling — welschriesling
ottonel muskotály — muskat ottonel
kadarka — törökszőlő
leányka — feteasca alba
kadarka — szkadarka
rajnai rizling — weisser riesling
királyleányka — königliche mädchentraube
rajnai rizling — johannisberger
kövidinka — a dinka rossa
pinot noir — rulandski modre
kövidinka — a ruzsica
pinot blanc — pinot beluj
syrah — shiraz
zengő

olasz rizling — risling vlassky
hamburgi muskotály — miszket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay — ronci bilé
szürkebarát — grauburgunder
chasselas — fehér fábiánszőlő
szürkebarát — ruländer
cabernet franc — carmenet
cserszegi fűszeres
chasselas — chasselas dorato
ottonel muskotály — muscat otonel
kékoportó — blauer portugieser
rizlingszilváni — müller thurgau
hárslevelű — lindeblättrige
kékfrankos — limberger
sauvignon — sauvignon bijeli
zweigelt — rotburger
kadarka — csetereska
pinot blanc — fehér burgundi
ezerjő — trummertraube
leányka — mädchentraube
hamburgi muskotály — moscato d'Amburgo
kövidinka — a dinka mala
karát
ezerjő — tausendgute
pinot noir — pinot nero
arany sárféher — német dinka
ottonel muskotály — miszket otonel
királyleányka — dánosi leányka
kadarka — fekete budai
pozsonyi fehér — czétényi
kövidinka — a kamena dinka
kékfrankos — blauer limberger
mátrai muskotály
olasz rizling — riesling italien
pinot noir — kék burgundi
pinot blanc — pinot bianco
chasselas — chasselas blanc
ezerjő — kolmreifler
generosa
furmint — moslavac bijeli
furmint — mosler

blauburger
rajnai rizling — riesling blanc
syrah — sirac
chardonnay — morillon blanc
zöld veltelíni — veltlinské zelené
zweigelt — blauer zweigeltrebe
jubileum 75
pinot noir — blauer burgunder
olasz rizling — olaszrizling
szürkebarát — graumönch
cabernet franc — gros cabernet
arany sárfehér — izsáki
irszai olivér — zolotisztúj rannüj
kékportó — modry portugal

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Für alle Kategorien — Vorstellung des abgegrenzten Gebiets

a) Natürliche und kulturelle Faktoren

Das für die Produktion abgegrenzte Gebiet liegt im mittleren Teil Ungarns. Sein größter Teil befindet sich in der von den Flüssen Donau und Theiß begrenzten Fläche der Ungarischen Tiefebene sowie in der Region Tiszazug. Im Nordwesten ist es mit einigen Anbauflächen der Insel Csepel und im Norden mit einzelnen Anbauflächen in der Hügellandschaft Gödöllő verbunden.

Die Umweltbedingungen des Erzeugungsgebiets werden hauptsächlich durch seine Lage in der Tiefebene bestimmt. Die Höhe über dem Meeresspiegel beträgt weniger als 150 m. Das Gelände ist Flachland, wobei die Höhenunterschiede nicht mehr als 10-20 m betragen.

Die Erzeugungsgebiete von Kunság bestehen hauptsächlich aus kalkhaltigen Sandböden (humushaltige und Treibsandböden) und in geringerem Umfang aus braunen Waldböden, Schwarzerdeböden, Wiesenböden und Gießböden. Die Sandböden erwärmen sich generell schnell und reflektieren wegen ihrer hellen Farbe die Sonnenstrahlen stärker, was die Reifung der Trauben fördert, ferner weisen sie aufgrund ihres Quarzgehalts von mehr als 75 % eine Immunität gegen die Reblaus auf. Gleichzeitig weisen sie eine vergleichsweise geringe Fähigkeit zur Nährstoffversorgung und Wasserspeicherkapazität sowie einen recht niedriger Mineralgehalt auf.

Die klimatischen Verhältnisse des Erzeugungsgebiets werden durch das in Ungarn vorherrschende kontinentale Klima bestimmt. Dieses ist vor allem durch heiße Sommer und kalte Winter gekennzeichnet.

Die Durchschnittstemperatur liegt zwischen 10 °C und 11 °C. In der Vegetationsperiode — in den Monaten Juli und August — sind Hitzetage häufig. Der Durchschnitt der Zahl der sonnigen Stunden liegt über jährlich 2 000.

Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 450-500 mm, was weitgehend den Bedürfnissen der Trauben entspricht, wobei der Niederschlag ungleich über das Jahr verteilt ist.

b) Humanfaktoren

Das Erzeugungsgebiet verfügt schon wegen seiner großen Ausdehnung über reiche Traditionen im Bereich Trauben- und Weinkultur. Schriftlichen Zeugnissen zufolge gab es bereits im Jahr 1075 Weingärten auf diesem Gebiet. Im Mittelalter diente die Weinerzeugung in erster Linie der Deckung des lokalen Bedarfs. In der Zeit nach der Türkenherrschaft wurden auf dem abgegrenzten Gebiet zur Wiedernutzbarmachung von Sandflächen und zur Festigung der Treibsandböden Reben angepflanzt. Die Rebflächen blieben von der Reblausinvasion im Jahr 1875 fast völlig verschont, wodurch sie eine deutlich wichtigere Rolle erlangten. Die technologischen Entwicklungen am Ende des 19. Jahrhunderts haben zu einer erheblichen Verbesserung der Qualität der Weine in der Region geführt. Seit Anfang der 1900er-Jahre hat die Bekanntheit der in den Erzeugungsgebieten erzeugten Weine und damit auch ihr Marktanteil erheblich zugenommen, was zu einer massiven Vergrößerung der Rebflächen geführt hat.

Die kontinuierlichen technologischen Entwicklungen in der Region ermöglichen den Einsatz reduktiver Technologien, die Herstellung heutzutage beliebter Weiß- und Roséweine sowie die Produktion frischer Rotweine, die die fruchtige Note der Trauben hervorheben.

Der Slogan der Weinregion „A Kunsági Bor a Mindennapok Bora“ [„Ein Wein von Kunság, der Wein für den Alltag“] ist seit 2000 geschützt.

Die Winzer in dem abgegrenzten Gebiet wählen die Sortenstruktur unter Beachtung des Potenzials der ökologischen Bedingungen aus, sorgen für eine gezielte Entwicklung der räumlichen Anteile der traditionellen Rebsorten und neu gezüchteter Rebsorten und setzen Weinbau- und Weinausbautechnologien ein, die an die Besonderheiten des Marktes angepasst sind.

Wein

2. Beschreibung der Weine

Die Weine entwickeln sich rasch, haben einen mäßigen Säuregehalt und einen weichen Charakter. Die Weiß- und Roséweine zeichnen sich durch intensive Aromen und Geschmacksreichtum aus. Die Rotweine sind in der Regel eher fruchtig und leicht, und haben eine weniger dunkle Farbe, und ihre Tannine sind weniger markant. Die Weine sind — wie bei kalkhaltigen Sandböden üblich — weniger mineralienreich.

Weine aus selektierten Trauben sind sortentypisch und weisen einen ausgeglichenen Säuregehalt und einen harmonischen Alkohol- und Zuckergehalt auf.

Weine aus später Lese und Weine aus eingetrockneten Trauben sind vollmundig und weisen einen ihrer Erzeugungsmethode und Reifung entsprechenden Charakter auf. Sie enthalten Restzucker.

Die Eisweine sind üppig und haben aufgrund ihres Restzuckergehalts, ihres Säuregehalts und ihres Alkoholgehalts einen ausgewogenen, süßen Geschmack.

3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Die ökologische Umgebung hat — in erster Linie dank den Sandböden — eine erhebliche Wirkung auf die Charakteristika der Weine. Diese treten insbesondere in den sich schneller entwickelnden, in der Regel leichten, weicheren Weinen mit einer raschen Säurebildung und einem niedrigeren Säuregehalt in Erscheinung, die in den meisten Jahrgängen einen mäßigen Alkoholgehalt haben.

Die Weine weisen einen niedrigeren Mineralgehalt auf, was für Sandböden typisch ist. Die Weine des Erzeugungsgebiets empfehlen sich in erster Linie für eine kürzere Reifung und einen frühen Konsum. Die ökologische Umgebung hat zur Verbreitung vieler mit diesem Erzeugungsgebiet verbundener traditioneller Sorten (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka usw.) geführt. Die Sortentypizität kann durch selektive Weinlese gesteigert werden. In manchen Jahrgängen sind die Trauben von besonderem Wert. Überreife und eingetrocknete Trauben können zur Herstellung von üppigen, vollmundigen Weinen verwendet werden, deren Qualität während der Reifung weiter zunimmt. Die leichten frischen Weine dienen als hervorragendes Ausgangsmaterial für Schaumweine und Perlweine mit zugesetztem Kohlendioxid.

Die Weinregion Kunság spielt eine sehr wichtige Rolle im ungarischen Reb- und Weinbausektor, da hier fast die Hälfte der Trauben des Landes erzeugt wird. Der Weinbau ist nicht nur wirtschaftlich, sondern auch gesellschaftlich von enormer Bedeutung, da ihm in diesem Gebiet eine wichtige Funktion in den Bereichen Einkommenserwirtschaftung, Einkommensergänzung und Bevölkerungsbindung zukommt. Der Weinbau ist wegen der ökologischen Merkmale (z. B. Sandböden, geringe Niederschläge) eine der kosteneffizientesten Bereiche der Landwirtschaft in dieser Region. Der Weinbau prägt das Landschaftsbild und trägt zur zunehmenden Anziehungskraft der Region bei. Rebflächen verhindern bzw. verhindern wirksam die Ausbreitung von Treibsand und Reben haben auf Böden mit geringem Wasserhaltevermögen leichteren Zugang zum Wasser als andere Kulturen.

Die autochthonen und neu veredelten ungarischen Rebsorten dominieren in den Rebflächen der Weinregion Kunság.

Die Region Kunság ist unter den Verbrauchern wohlbekannt, was hauptsächlich auf die leichteren, fruchtigen bzw. aromatischen Muskatellerweine zurückzuführen ist.

Schaumwein

b) Humanfaktoren

Über die bereits beschriebenen menschlichen Faktoren hinaus gelten für die Schaumweine von Kunság die nachstehenden Eigenschaften:

Die Grundlage für die Erzeugung von Perlwein und Schaumwein bildet der Anbau von Rebsorten mit einem für den Erzeugungsort typischen Säurecharakter (z. B. Ezerjő, Cserszegi fűszeres usw.).

2. Beschreibung der Weine

Die Schaumweine sind luftig und leicht, mit frischer Nase und kräftigem Säuregehalt.

3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Die ökologische Umgebung hat — in erster Linie dank den Sandböden — eine erhebliche Wirkung auf die Charakteristika der Weine. Diese treten insbesondere in den sich schneller entwickelnden, in der Regel leichten, weicheren Weinen mit einer raschen Säurebildung und einem niedrigeren Säuregehalt in Erscheinung, die in den meisten Jahrgängen einen mäßigen Alkoholgehalt haben.

Die Weine weisen einen niedrigeren Mineralgehalt auf, was für Sandböden typisch ist. Die Weine des Erzeugungsgebiets empfehlen sich in erster Linie für eine kürzere Reifung und einen frühen Konsum. Die ökologische Umgebung hat zur Verbreitung vieler mit diesem Erzeugungsgebiet verbundener traditioneller Sorten (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka usw.) geführt. Die Sortentypizität kann durch selektive Weinlese gesteigert werden. In manchen Jahrgängen sind die Trauben von besonderem Wert. Überreife und eingetrocknete Trauben können zur Herstellung von üppigen, vollmundigen Weinen verwendet werden, deren Qualität während der Reifung weiter zunimmt. Die leichten frischen Weine dienen als hervorragendes Ausgangsmaterial für Schaumweine und Perlweine mit zugesetztem Kohlendioxid.

Die Weinregion Kunság spielt eine sehr wichtige Rolle im ungarischen Reb- und Weinbausektor, da hier fast die Hälfte der Trauben des Landes erzeugt wird. Der Weinbau ist nicht nur wirtschaftlich, sondern auch gesellschaftlich von enormer Bedeutung, da ihm in diesem Gebiet eine wichtige Funktion in den Bereichen Einkommenserwirtschaftung, Einkommensergänzung und Bevölkerungsbindung zukommt. Der Weinbau ist wegen der ökologischen Merkmale (z. B. Sandböden, geringe Niederschläge) eine der kosteneffizientesten Bereiche der Landwirtschaft in dieser Region. Der Weinbau prägt das Landschaftsbild und trägt zur zunehmenden Anziehungskraft der Region bei. Rebflächen vermindern bzw. verhindern wirksam die Ausbreitung von Treibsand und Reben haben auf Böden mit geringem Wasserhaltevermögen leichteren Zugang zum Wasser als andere Kulturen.

Die autochthonen und neu veredelten ungarischen Rebsorten dominieren in den Rebflächen der Weinregion Kunság.

Die Region Kunság ist unter den Verbrauchern wohlbekannt, was hauptsächlich auf die leichteren, fruchtigen bzw. aromatischen Muskatellerweine zurückzuführen ist.

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

b) Humanfaktoren

Über die bereits beschriebenen menschlichen Faktoren hinaus gelten für die Schaumweine von Kunság die nachstehenden Eigenschaften:

Die Grundlage für die Erzeugung von Perlwein und Schaumwein bildet der Anbau von Rebsorten mit einem für den Erzeugungsort typischen Säurecharakter (z. B. Ezerjő, Cserszegi fűszeres usw.).

2. Beschreibung der Weine

Die Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure haben einen frischen Duft und sind leicht.

3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Die ökologische Umgebung hat — in erster Linie dank der Sandböden — eine erhebliche Wirkung auf die Charakteristika der Weine. Diese treten insbesondere in den sich schneller entwickelnden, in der Regel leichten, weicheren Weinen mit einer raschen Säurebildung und einem niedrigeren Säuregehalt in Erscheinung, die in den meisten Jahrgängen einen mäßigen Alkoholgehalt haben.

Die Weine weisen einen niedrigeren Mineralgehalt auf, was für Sandböden typisch ist. Die Weine des Erzeugungsgebiets empfehlen sich in erster Linie für eine kürzere Reifung und einen frühen Konsum. Die ökologische Umgebung hat zur Verbreitung vieler mit diesem Erzeugungsgebiet verbundener traditioneller Sorten (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka usw.) geführt. Die Sortentypizität kann durch selektive Weinlese gesteigert werden. In manchen Jahrgängen sind die Trauben von besonderem Wert. Überreife und eingetrocknete Trauben können zur Herstellung von üppigen, vollmundigen Weinen verwendet werden, deren Qualität während der Reifung weiter zunimmt. Die leichten frischen Weine dienen als hervorragendes Ausgangsmaterial für Schaumweine und Perlweine mit zugesetztem Kohlendioxid.

Die Weinregion Kunság spielt eine sehr wichtige Rolle im ungarischen Reb- und Weinbausektor, da hier fast die Hälfte der Trauben des Landes erzeugt wird. Der Weinbau ist nicht nur wirtschaftlich, sondern auch gesellschaftlich von enormer Bedeutung, da ihm in diesem Gebiet eine wichtige Funktion in den Bereichen Einkommenserwirtschaftung, Einkommensergänzung und Bevölkerungsbindung zukommt. Der Weinbau ist wegen der ökologischen Merkmale (z. B. Sandböden, geringe Niederschläge) eine der kosteneffizientesten Bereiche der Landwirtschaft in dieser Region. Der Weinbau prägt das Landschaftsbild und trägt zur zunehmenden Anziehungskraft der Region bei. Rebflächen vermindern bzw. verhindern wirksam die Ausbreitung von Treibsand und Reben haben auf Böden mit geringem Wasserhaltevermögen leichteren Zugang zum Wasser als andere Kulturen.

Die autochthonen und neu veredelten ungarischen Rebsorten dominieren in den Rebflächen der Weinregion Kunság.

Die Region Kunság ist unter den Verbrauchern wohlbekannt, was hauptsächlich auf die leichteren, fruchtigen bzw. aromatischen Muskatellerweine zurückzuführen ist.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Kennzeichnungsvorschriften — kleinere geografische Einheiten, die auf dem Etikett angeführt werden können

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

i) Angabe der Name der Gemeinden

Die Namen der zu der Weinregion Kunság gehörenden Gemeinden können als kleinere geografische Einheiten als das abgegrenzte Gebiet Kunság angeführt werden, mit Ausnahme der Namen der Gemeinden Izsák und Monor.

ii) Angabe von Lagenbezeichnungen

Die folgenden Lagenbezeichnungen können zusammen mit dem Namen des abgegrenzten Gebiets Kunság und dem Namen der Gemeinde angegeben werden:

— Arany-hegy (in der Gemeinde Ceglédbercel)

— Fischer-part (in den Gemeinden Cegléd und Ceglédbercel)

iii) Angabe von Bezirksnamen

Die folgenden Bezirksnamen können zusammen mit dem Namen des abgegrenzten Erzeugungsgebiets Kunság angegeben werden:

— Kecskemét — umfasst die im Weinbaukataster ausgewiesenen Anbauflächen I. und II. Klasse der Gemeinden Felsőlajos, Kecskemét, Kerekegyháza, Kunbaracs, Kunszállás, Ladánybene, Lajosmizse.

— Tizsakürt — umfasst die im Weinbaukataster ausgewiesenen Anbauflächen I. und II. Klasse der Gemeinden Cserkeszölő, Csépa, Nagyrév, Szelevény, Tizsainoka, Tizsakürt, Tizsasas, Tizsaug.

Werden Bezirksnamen angegeben, so darf der Name der zu einem Bezirk gehörenden Gemeinde als Bezeichnung einer kleineren geografischen Einheit nicht verwendet werden.

Der Name einer kleineren geographischen Einheit darf nur dann auf dem Etikett angeführt werden, wenn das Produkt zu 100 % aus dem durch die kleinere geographische Einheit abgegrenzten Erzeugungsgebiet stammt.

Kennzeichnungsvorschriften

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

Andere beschränkt zu verwendende Begriffe:

— „Muskotály“ [Muskateller]: Der Wein stammt zu mindestens 85 % aus den Trauben einer oder mehrerer der nachstehend angeführten Rebsorten: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Hamburgi muskotály, Nektár, Mátrai Muskotály, Ottonel muskotály, Tramini.

— „Primőr“ [Primeurwein]: im Jahr der Weinlese abgefüllter Wein. Der Begriff „újbor“ [Jungwein] kann als synonyme Angabe ebenfalls verwendet werden.

Der Name der Sorte Arany Sárfehér darf nicht auf dem Etikett erscheinen.

Bei Verschnittweinen kann der Begriff „Küvé“ — auch in der ursprünglichen Schreibweise „Cuvée“ — oder als Synonym der Begriff „házasítás“ [Verschnitt] verwendet werden.

Vorschriften für die Aufmachung

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Wein, Schaumwein und Perlwein mit zugesetztem Kohlendioxid dürfen in Betrieben abgefüllt werden, die bei der Weinberggemeinde der Weinregion Kunság registriert sind.

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets:

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Eingeräumte Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Zugelassen im Gebiet der Gemeinden Borota, Csongrád und Hajós.

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/7/4d/82000/Kunsag%20OEM_v4_standard.pdf

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der
Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der
Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2020/C 190/07)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Mátra/Mátraí”

Referenznummer: PDO-HU-A1368-AM02

Datum der Mitteilung: 29.4.2020

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Aufnahme eines neuen Weintyps, des Mátra (Mátraí) Superior-Weines in die Spezifikation

- a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:
 - II. Beschreibung der Weine
 - III. Spezifische önologische Verfahren
 - V. Höchstertrag
 - VI. Zugelassene Rebsorten
 - VII. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
 - VIII. Weitere Bedingungen
- b) einschlägige Teile des Einzigen Dokuments:
 - Beschreibung des Weins/der Weine
 - Weinherstellungsverfahren
 - Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
 - Weitere Bedingungen
- c) Begründung:

Im Fall des Mátra Superior-Weines sind wir überzeugt, dass vor allem das Terroir und weniger der Rebsortencharakter zum Ausdruck kommt, wenn der Wein vom Winzer mit der gebotenen Sorgfalt und mit ordnungsgemäß regulierten Anbauverfahren erzeugt wird. Ziel ist, aus diesen besonderen Trauben mit einem Herstellungsverfahren, bei dem möglichst wenige künstliche und modifizierte Stoffe zur Anwendung kommen, einen authentischen und natürlichen Wein herzustellen.

2. Hinzufügung der Sorten Chasselas, Furmint, Királyleányka, Báborkadarka und Turán als zugelassene Rebsorten

- a) die einschlägigen Kapitel der Produktspezifikation:
 - VI. Zugelassene Rebsorten
- b) einschlägiger Teil des Einzigen Dokuments:
 - Wichtigste Rebsorte(n)
- c) Begründung:

Die Weinregion Mátra zeichnet sich aufgrund der besonderen klimatischen und lokalen Bedingungen des Erzeugungsgebiets durch große Sortenvielfalt aus, die eine Erweiterung des, das Sortenspektrums erforderlich macht.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Aus der in der Weinregion Mátra angebauten Rebsorte Chasselas können frische, leichte, lebendige Rebsortenweine mit reinem Geschmack hergestellt werden. Die Weine aus der Rebsorte Furmint bringen auf hervorragende Weise den Wert einiger herausragender Hanglagen der Weinregion zur Geltung. Die Sorte Királyleányka ist eine ausgezeichnete Ergänzung der Rebflächen, die vor allem für den Anbau verschiedener Sorten für die Erzeugung von Mátra muskotály [Muscatellerweinen] geeignet sind, und betont noch stärker die Besonderheiten des Erzeugungsgebiets. Die roten Rebsorten Biborkadarka und Turán können als Grundlage für Verschnittweine eingesetzt werden, um die Einzigartigkeit der vorhandenen Rotweine hervorzuheben, entsprechen aber auch sehr gut den Erzeugungsbedingungen einiger hervorragender Lagen der Weinbauregion.

3. Festlegung der Größe des Logos der Weinregion

a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:

— VIII. Weitere Bedingungen

b) einschlägiger Teil des Einzigsten Dokuments:

— Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

c) Begründung:

Unser Ziel ist sicherzustellen, dass das Logo der Weinregion auf den mit der g. U. „Mátra“ gekennzeichneten Erzeugnissen in standardisierter Größe erscheint.

4. Änderung der önologischen Verfahren aufgrund von Gesetzesänderungen

a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:

— III. Spezifische önologische Verfahren — Regeln für den Weinbau

b) einschlägiger Teil des Einzigsten Dokuments:

— Weinherstellungsverfahren — Besondere önologische Verfahren

c) Begründung:

Ziel der Änderung ist die Erzeugung von Weinen höherer Qualität.

5. Änderung technischer Art — Namensänderung der Kontrollstelle

a) einschlägige Kapitel der Produktspezifikation:

— IX. Kontrollen

b) einschlägiger Teil des Einzigsten Dokuments:

— Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

c) Begründung:

Eintragung der Änderungen der Anschrift und der Kontaktdaten der benannten Kontrollstellen.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Mátra

Mátrai

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Weißweine

Weine von hellgrüner, blasser strohgelber bis kräftiger strohgelber Farbe, ohne Eichenaroma, oft mit weicher Säure, niedrigem Alkoholgehalt und mit frischem, fruchtigem und gelegentlich zitrusartigem Charakter.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Roséweine

Hellrosa, rosa oder hellviolette Farbe, mit leichter, intensiver Säure, einem besonders stark fruchtigen Bouquet, und einem Duft und Geschmack ohne jegliche Spuren einer Reifung im Fass. Empfohlener Konsum innerhalb von ein bis anderthalb Jahren ab der Ernte.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Rotweine

Intensive oder dunkle rubinfarbene Weine mit stark fruchtigem, oft würzigem Bouquet, kräftigem Geschmack, teilweise oder minimal geprägt von der Reifung in Holzfässern, wobei der Eichengeschmack nicht überwiegt. Rotweine, in der Regel mit weicher Struktur und guter Balance und mit mittlerem Alkoholgehalt.

- * Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Muskateller

Weine von blass strohgelber, strohgelber bis zu kräftig strohgelber Farbe, mit intensivem Muskatelleraroma, fruchtigem Geschmack und weicher Säure, oft mit Restzucker.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Spät geernteter Wein

Goldene Farbe, mit komplexem Bouquet, voller öliger Textur und reichem Geschmack und Aromen, und Geschmacksnoten, die sich aus der Reifung in Holzfässern oder in Flaschen ergeben, mit einem angenehmen Säure- und Alkoholgehalt. Häufig mit Restzuckergehalt.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Schillerweine

Sie haben eine hellrote — bis intensiv rote Farbe und Kirsch oder Sauerkirsch-Geschmack — mit leichtet, lebhafter Säure, sortentypischem Charakter und einem Duft und Geschmack ohne jegliche Spuren der Reifung im Fass.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9,5
Mindestgesamtsäure	4 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Superior-Weißweine

Sie haben die grünlich-weiße, grünlich-gelbe oder gelbe Farbe hochwertiger, voll ausgereifter Weißweine mit hohem Alkoholgehalt und langem Abgang. Die Rebsortenweine sind durch sortentypische Früchtearomen und andere sortentypische Aromen gekennzeichnet, zu denen sich für das Erzeugungsgebiet charakteristische Aromen gesellen können. Bei den Verschnittweinen handelt es sich je nach Anteil der verschnittenen Sorten um vollmundige Weine unterschiedlichen Charakters mit langem Abgang in der Kategorie trocken und halbtrocken.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtensäure	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

Superior Rotweine

Weine mit granatapfelroter bis tief rubinroter Farbe und sortenspezifischen fruchtigen und würzigen Bouquets und Aromen. Das Bouquet, der Geschmack, die gerundeten Säuren und der Tanningehalt hängen bei Verschnittweinen von dem jeweiligen Anteil der verschnittenen Sorten ab. Die Weine haben ein ausgesprochen reiche Aromen, eine samtigen Geschmack und einen körperreichen Charakter, mit Früchte- (Kirschen, Sauerkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren usw.), Gewürz- (Zimt, Vanille, Schokoladen-, und Tabak usw.) Aromen; diese können durch die für das Erzeugungsgebiet charakteristischen Düfte und Aromen ergänzt werden.

* Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt und den maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalt gelten die in den Rechtsnormen der Europäischen Union festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtensäure	5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	15
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinherstellungsverfahrena) *Grundlegende önologische Verfahren*

Weißweine

auf die Weinbereitung bezogene relevante Einschränkung

ZWINGEND:

- Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.
- Mostabstich.

Roséweine

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

OBLIGATORISCH:

- Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.
- Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.
- Mostabstich.

Rotweine

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

OBLIGATORISCH:

- Rotweinbereitung durch Maischegärung oder Maischeerwärmung.
- Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

Muskateller

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

OBLIGATORISCH:

- Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.
- Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.
- Mostabstich.
- Regel für den Verschnitt von Weinen: Der Wein enthält mindestens zu 85 % die Rebsorte(n) Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Ottonel muskotály oder Sárga muskotály.

„Késői szüretelésű bor“ — Spätlesewein

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

OBLIGATORISCH:

- Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.
- Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.
- Mostabstich.
- Der Wein darf frühestens ab dem 1. März des auf die Weinlese folgenden Jahres in Flaschen abgefüllt werden.
- 3 Monate Flaschenreifeung vor dem Inverkehrbringen.

VERBOTEN:

- Süßung
- Anreicherung des Mostes

Schillerweine

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

OBLIGATORISCH:

- Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.
- Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.

Superior-Weißweine

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

OBLIGATORISCH:

- Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.
- Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.
- Die Weine dürfen frühestens ab dem 1. März des auf die Weinlese folgenden Jahres in Verkehr gebracht werden.
- Die Gesamtmenge muss als ein Posten zertifiziert und abgefüllt werden.

VERBOTEN:

- Süßung
- Anreicherung des Mostes
- Säuerung
- Entsäuerung
- Verwendung von Eichenholzstücken
- Umkehrosmose

Superior Rotweine

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

OBLIGATORISCH:

- Die Trauben müssen innerhalb von 24 Stunden nach der Lese verarbeitet werden.
- Die Kelterung darf nur mit abgestufter Pressung erfolgen.
- Der Wein darf frühestens ab dem 1. September des auf die Weinlese folgenden Jahres in Verkehr gebracht werden.
- Die Gesamtmenge muss als ein Posten zertifiziert und abgefüllt werden.

VERBOTEN:

- Süßung
- Anreicherung des Mostes
- Säuerung
- Entsäuerung
- Verwendung von Eichenholzstücken
- Umkehrosmose

Regeln für den Weinbau (1)

Anbauverfahren

1. Erziehungsmethode und Bepflanzungsdichte: Nur Trauben aus Rebflächen, deren Fehlbestand an Reben 25 % nicht überschreitet, dürfen zur Herstellung von Wein der g. U Mátra verwendet werden.

2. Zahl der Augen von Rebstöcken: Bei der Bestimmung der Reblast darf die Anzahl der austreibenden Augen am einzelnen Rebstock nicht über 16 pro m² liegen, unabhängig von der Erziehungsmethode. Eine Ausnahme bildet die Sorte Mátra Superior, bei der die Zahl der austreibenden Augen pro Rebstock 12 nicht überschreiten darf.

3. Regeln für nach dem 1. Januar 2012 angepflanzte Rebflächen

a. *Erziehungsmethode:*

- i. Umbrella-Erziehung
- ii. Moser-Erziehung
- iii. einfache Vorhang-Erziehung
- iv. Sylvoz-Erziehung
- v. Niedrige und mittelhohe Kordon-Erziehung

b. Pflanzdichte: mindestens 3 500 Rebstöcke/ha; Bei der Festlegung der Abstände zwischen den Reihen und Rebstöcken ist neben gleichmäßigen Reihen-/Rebstockabständen auch die Doppelreihen- und/oder Doppelrebstockpflanzung zulässig.

c. Reihenabstand: mindestens 1 m, höchstens 3,260 m

d. Abstand zwischen den Rebstöcken: mindestens 0,6 m und höchstens 1,2 m; bei Doppelreben ist der durchschnittliche Abstand zwischen den Rebstöcken maßgebend.

Regeln für den Weinbau (2)

Anbauverfahren

4. Festsetzung des Erntezeitpunkts: Der Anfangszeitpunkt der Weinlese wird jährlich vom Rat der zuständigen Weinberggemeinde festgesetzt. Ein Erzeugnis, das aus — vor dem festgesetzten festgelegten Weinlesebeginn geernteten — Trauben gewonnen wurde, darf keinen Ursprungsnachweis für Wein mit der g. U. „Matra“ erhalten und auch nicht mit dem entsprechenden g. U.-Siegel vermarktet werde. Die Weinberggemeinden veröffentlichen den Anfangszeitpunkt der Weinlese in Form einer Bekanntmachung.

5. Im Fall von Mátra Superior muss die Erntemenge so verringert werden, dass sie 1 kg/Rebstock nicht überschreitet.

Weinleseregeln

Anbauverfahren

Festsetzung des Erntezeitpunkts: Der Anfangszeitpunkt der Weinlese wird jährlich von dem Rat der zuständigen Weinberggemeinde festgesetzt. Die Weinberggemeinden veröffentlichen den Anfangszeitpunkt der Weinlese in Form einer Bekanntmachung.

Mindestzuckergehalt der Trauben:

- Weißwein: 9 %vol (15 °MM)
- Roséwein: 9 %vol (15 °MM)
- Rotwein: 9 %vol (15 °MM)
- Muskateller: 9 %vol (15 °MM)
- Spät geernteter Wein: 12,08 %vol (19 °MM)
- Schillerwein: 9 %vol (15 °MM)
- Superior-Weißwein: 12,45 %vol (19,5 °MM)
- Superior Rotwein: 12,45 %vol (19,5 °MM)

Weinlesemodus: manuell oder maschinell (bei später Weinlese oder bei Superior Weiß- und Superior Rotwein nur manuell)

b. *Höchsterträge*

Wein — Weiß-, Rosé-, Rot- und Schillerwein — wenn der Name der Gemeinde angegeben ist

100 Hektoliter pro Hektar

Wein — Weiß-, Rosé-, Rot- und Schillerwein — wenn der Name der Gemeinde angegeben ist

14 000 kg Trauben pro Hektar

Wein — Weiß-, Rosé-, Rot- und Schillerwein — wenn der Name des Ortes angegeben ist

56 Hektoliter pro Hektar

Wein — Weiß-, Rosé-, Rot- und Schillerwein — wenn der Name des Ortes angegeben ist

8 000 kg Trauben pro Hektar

Wein — Muskateller — wenn der Name der Gemeinde angegeben ist

12 000 kg Trauben pro Hektar

Wein — Muskateller — wenn der Name des Ortes angegeben ist

56 Hektoliter pro Hektar

Wein — Muskateller — wenn der Name des Ortes angegeben ist

8 000 kg Trauben pro Hektar

Wein — Weiß-, Rosé-, Rot- Schillerwein und Muskateller

100 Hektoliter pro Hektar

Wein — Weiß-, Rosé-, Rot- Schillerwein und Muskateller

14 000 kg Trauben pro Hektar

Wein — Weiß-, Rosé-, Rot- Schillerwein und Muskateller

14 000 kg Trauben pro Hektar

Wein — spät geernteter Wein — wenn der Name der Gemeinde angegeben ist

56 Hektoliter pro Hektar

Wein — spät geernteter Wein — wenn der Name der Gemeinde angegeben ist

8 000 Hektoliter pro Hektar

Wein — spät geernteter Wein — wenn der Name des Ortes angegeben ist

40 Hektoliter pro Hektar

Wein — spät geernteter Wein — wenn der Name des Ortes angegeben ist

6 000 kg Trauben je Hektar

Wein — spät geernteter Wein

10 000 kg Trauben pro Hektar

Wein — spät geernteter Wein

10 000 kg Trauben pro Hektar

Wein — Superior Weiß- und Rotwein

60 Hektoliter pro Hektar

Wein — Superior Weiß- und Superior Rotwein — wenn der Name der Gemeinde angegeben ist

8 000 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Flächen I. und II. Klasse gemäß dem Weinbaukataster der folgenden Gemeinden: Abasár, Apc, Atkár, Budapest-Rákosliget, Detk, Domszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Halmajugra, Hatvan, Heves, Karácsond, Kerepes, Kislána, Kislémedi, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Órbottyán, Pálosvörösmart, Pásztó, Rózsaszentmárton, Szada, Szendehely, Szücsi, Vác, Vácegres, Vácrátót, Vécs, Veresegyház, Visonta.

7. Wichtigste Keltertraubensorten

chasselas — weisser gutedel

syrah — blauer syrah

tramini — traminer

syrah — serine noir

királyleányka — feteasca regale

syrah — marsanne noir

kadarka — jenei fekete

sauvignon — sovinjon

pinot noir — kék rulandi

pinot noir — savagnin noir

furmint — zapfner

pinot noir — pinot cernii

leányka — leányszőlő

furmint — posipel

furmint — som

olasz rizling — nemes rizling

tramini — roter traminer

cabernet franc — carbonet

tramini — savagnin rose

pinot blanc — weissburgunder

furmint — furmint bianco
olasz rizling — taljanska grasevina
chardonnay — kereklevelű
pinot noir — pignula
sauvignon — sauvignon bianco
olasz rizling — grasevina
leányka — dievcenske hrozno
szürkebarát — auvergans gris
irsai olivér — zolotis
kékfrankos — blaufränkisch
királyleányka — galbena de ardeal
rizlingszilváni — müller thurgau blanc
szürkebarát — pinot gris
rizlingszilváni — müller thurgau bijeli
zenit
sauvignon — sauvignon blanc
sárga muskotály — weiler
rizlingszilváni — rizvanac
kadarka — negru moale
chasselas — chrupka belia
pinot noir — pinot tinto
turán
irsai olivér — muskat olivér
kadarka — kadarka negra
hárslevelű — lipovina
chasselas — fendant blanc
tramini — gewürtztraminer
kadarka — gamza
pinot noir — kisburgundi kék
pinot noir — spätburgunder
chasselas — sasza belaja
zöld veltelíni — zöldveltelíni
szürkebarát — pinot grigio
chasselas — fehér gyöngyszőlő
furmint — szigeti
sárga muskotály — muscat lunel
zöld veltelíni — grüner muskateller
tramini — traminer rosso
zöld veltelíni — grüner veltliner
pinot noir — pino csernűj
rizlingszilváni — rivaner
tramini — tramin cervené
kékfrankos — moravka

kékfrankos — blauer lemlberger
irsai olivér — irsai
rajnai rizling — rhine riesling
cabernet franc — cabernet
chardonnay — chardonnay blanc
sárga muskotály — muscat zlty
hárslevelű — garszleveljü
királyleányka — erdei sárga
kadarka — katar
rajnai rizling — rheinriesling
chasselas — chasselas doré
királyleányka — little princess
cabernet franc — kaberne fran
rajnai rizling — riesling
zweigelt — zweigeltrebe
bíbor kadarka
hárslevelű — feuilles de tilleul
cabernet franc — gros vidur
merlot
királyleányka — königstochter
olasz rizling — welschrieslig
ottonel muskotály — muskat ottonel
leányka — feteasca alba
kadarka — törökszőlő
kadarka — szkadarka
rajnai rizling — weisser riesling
sárga muskotály — muscat bélüj
királyleányka — königliche mädchentraube
rajnai rizling — johannisberger
pinot noir — rulandski modre
pinot blanc — pinot beluj
syrah — shiraz
sárga muskotály — muscat de lunel
olasz rizling — risling vlassky
cabernet sauvignon
chardonnay — ronci bilé
szürkebarát — grauburgunder
chasselas — fehér fábiánszőlő
szürkebarát — ruländer
cabernet franc — carmenet
sárga muskotály — muskat weisser
cserszegi fűszeres
chasselas — chasselas dorato

ottonel muskotály — muscat ottonel
rizlingszilváni — müller thurgau
hárslevelű — lindeblättrige
kékfrankos — limberger
sauvignon — sauvignon bijeli
sárga muskotály — moscato bianco
zweigelt — rotburger
kadarka — csetereska
pinot blanc — fehér burgundi
leányka — mädchentraube
sárga muskotály — weisser
sárga muskotály — muscat blanc
sárga muskotály — muscat de frontignan
pinot noir — pinot nero
ottonel muskotály — miszket otonel
királyleányka — dánosi leányka
kadarka — fekete budai
kékfrankos — blauer limberger
olasz rizling — riesling italien
pinot noir — kék burgundi
pinot blanc — pinot bianco
chasselas — chasselas blanc
furmint — moslavac bijeli
furmint — mosler
blauburger
rajnai rizling — riesling blanc
syrah — sirac
chardonnay — morillon blanc
zöld veltelíni — veltlinské zelené
zweigelt — blauer zweigeltrebe
pinot noir — blauer burgunder
olasz rizling — olaszrizling
szürkebarát — graumönch
cabernet franc — gros cabernet
irsai olivér — zolotisztúj rannüj
sárga muskotály — muscat sylvaner

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Wein

1. Beschreibung des abgegrenzten Gebiets

a) Natürliche und kulturelle Faktoren

Das für die Produktion der Weine mit der g. U. Mátra abgegrenzte Gebiet liegt im nördlichen Teil Ungarns. Das Mátra, der höchste Gebirgszug Ungarns, verläuft von Osten nach Westen. An seinen sonnigen südlichen Hängen liegt das größte Weinbaugbiet des Landes. Auf seinen vor den nördlichen Winden geschützten, teils vulkanischen und teils nährstoffreichen sedimentären Böden können hochwertige Rebsorten angebaut werden.

Die Böden der Weinregion gehören zu zwei wichtigen Bodenarten: Wiesenböden und Waldböden. Die Wiesenböden entstanden im unteren Teil des Weinbaugebiets, die Waldböden im oberen Teil auf gerodeten Flächen.

Die klimatischen Verhältnisse des Erzeugungsgebiets werden durch das in Ungarn vorherrschende kontinentale Klima bestimmt. Es wird vor allem durch heiße Sommer und kalte Winter geprägt. Trauben haben einen hohen Sonnenbedarf, zu ihrer Assimilation ist eine Lichtstärke von 20 bis 30 Tausend Lux erforderlich, sie gedeihen am besten dort, wo während der Vegetationszeit 1 250 bis 1 500 Sonnenstunden verzeichnet werden. Im Mátraalja (niedrige Hanglage des Mátra-Gebirges) wird diese Sonnenstundenzahl fast jedes Jahr erreicht. Hier liegt die jährliche Sonnenscheindauer zwischen 1 900 und 2 000 Stunden. Diese Werte können zwar von Jahr zu Jahr erheblich variieren, liegen aber im Mátraalja selten unter dem für einen erfolgreichen Anbau von Trauben benötigten Mindestwert. Die untere Grenze kann bei einer Temperatur von 9 bis 10 °C gezogen werden. Der Fünfjahresdurchschnitt liegt in diesem Weinbaugebiet bei 10,5 °C und kann in der Vegetationsperiode auf 17 °C ansteigen. In vielen Jahren übersteigt die Durchschnittstemperatur 11 °C, ein wichtiger Hinweis auf gute Jahrgänge. Die Niederschlagsmenge in Mátraalja liegt zwischen 356 und 903 mm. Der durchschnittliche Niederschlag im Juni, Juli und August wirkt sich günstig auf Qualität und Quantität der geernteten Trauben aus. Durch die Schutzwirkung des Mátra-Gebirges werden auch die Temperaturen positiv beeinflusst.

b) Humanfaktoren

Das Erzeugungsgebiet verfügt schon wegen seiner großen geografischen Ausdehnung über reiche Traditionen im Bereich Weinbau und Weinherstellung. Schon seit Beginn des zweiten Jahrtausends werden im Mátraalja Trauben angebaut. Die erste schriftliche Überlieferung stammt aus dem Jahr 1042, in dem das von Aba Sámuel gegründete Benediktinerkloster ein vom König gestiftetes Weingut erhielt. Trauben und Wein spielten über die Jahrhunderte hinweg immer eine wichtige Rolle im Leben der Bevölkerung vor Ort. Im 15. Jahrhundert wurden mehreren Gemeinden städtische Rechte gewährt, so dass ihre Bewohner frei mit ihrem Wein handeln konnten. Nach der türkischen Besetzung gewährte König János Szapolyai im Jahr 1536 den Bewohnern von Gyöngyös das Weinschankrecht, die daraufhin entsprechende Aushängeschilder über ihren Kellern anbrachten. Zur Zeit des Übergangs vom 17. zum 18. Jahrhundert ermutigte der Stadtrat von Gyöngyös durch verschiedenen Vergünstigungen die Bewohner zum Weinbau. Nach dem Zweiten Weltkrieg sind die kleinen Kellereien verschwunden und an ihre Stelle traten große Genossenschaften. Die Rebenpflanzungen nahmen zu und die Weinbaufläche der Region erreichte fast 8 000 ha. Im Zuge einer Reform der Eigentumsrechte im Jahr 1990 ist der Großteil der Traubenplantagen in Privateigentum übergegangen. Familienkellereien und -Weingüter sind entstanden, die das Weingebiet auch heute noch bestimmen.

Die Erzeugung von Vermehrungsmaterial von Reben, einschließlich der Veredelung von Reben, spielt in der Weinregion Mátra eine wichtige Rolle. Sie hat zu Beginn des 20. Jahrhunderts in den Gemeinden Abasár und Nagyréde ihren Anfang genommen. Im Jahr 1961 wurden auf einer großen Fläche in Gyöngyöshalász und Ludas Rebstockbestände und Rebschulen europäischer Sorten angelegt. Durch diese Anlagen konnte sich die Rebveredelung in den 1960er Jahren nach der Gründung von Genossenschaften in Abasár und Nagyréde zur Haupttätigkeit entwickeln. Dies führte zu der derzeit reichhaltigen Sortenvielfalt in der Weinregion Mátra.

Die Weinregion Mátra spielt eine sehr wichtige Rolle im Weinbau und in der Weinherstellung in Ungarn. Der Weinbau ist nicht nur wirtschaftlich für die Einkommenserwirtschaftung oder -ergänzung, sondern auch gesellschaftlich von enormer Bedeutung da ihm in diesem Gebiet eine wichtige bevölkerungsbindende Funktion zukommt. Der Weinbau trägt mit seiner landschaftsgestaltenden Rolle zur Förderung der Anziehungskraft der Region bei.

Wein (2)

2. Beschreibung der Weine

Die ökologische Umwelt hat erhebliche Auswirkungen auf die Merkmale der Weine, die in anderen Weinbaugebieten nicht reproduzierbar sind. Dieses Merkmal bezieht sich insbesondere auf Weine, die sich schnell entwickeln, in der Regel leicht und relativ weich sind, mit rascher Säurebildung und einigen alkoholreichen Jahrgängen. Aufgrund des Bodens und der klimatischen Bedingungen haben Weiß- und Roséweine ein intensives Bouquet und ein reiches Aroma. Die Rotweine sind im Allgemeinen fruchtig, leichter und weniger tiefarbig und ihre Tannine entwickeln sich rasch. Die Weine sind aufgrund des Bodens reich an Mineralien. Die Weine in der Region werden hauptsächlich für eine kürzere Reifung und einen schnellen Konsum empfohlen. Die ökologische Umwelt hat zur Verbreitung vieler traditioneller Sorten geführt, die mit diesem Erzeugungsgebiet in Verbindung stehen.

Die kontinuierlichen technologischen Entwicklungen in der Region Mátra ermöglicht den Einsatz reduktiver Techniken für Weiß- und Roséweine und die Erzeugung frischer Rotweine, die das fruchtige Aroma der Trauben hervorheben.

Im Fall des Mátra Superior-Weines sind wir überzeugt, dass vor allem das Terroir und weniger der Rebsortencharakter zum Ausdruck kommt, wenn der Wein vom Winzer mit der gebotenen Sorgfalt und mit ordnungsgemäß regulierten Anbauverfahren erzeugt wird. Ziel ist, aus diesen besonderen Trauben mit einem Herstellungsverfahren, bei dem möglichst wenige künstliche und modifizierte Stoffe zur Anwendung kommen, einen authentischen und natürlichen Wein herzustellen.

3. Zusammenhang zwischen dem Erzeugungsgebiet, den menschlichen Faktoren und dem Erzeugnis

Die Region Mátra genießt vor allem wegen ihrer leichteren, fruchtigen bzw. aromatischen Muskatellerweinen bei Weintrinkern einen sehr guten Ruf. Aus Marktsicht zeichnen sich die hiesigen Weine durch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis aus.

Neben den leichteren Weinen verfügt die Weinregion Mátra auch über eine Reihe von Erzeugungsgebieten, in denen die in den Rebflächen erzeugten Trauben zur Herstellung naturnaher, authentischer Weine verwendet werden können. Diese Weine haben eine hervorragende Qualität, auch in Bezug auf ihre analytischen Parameter, dank der Werte, die die Aromen der Region Mátra widerspiegeln und des Systems des geschützten Ursprungs.

Menschliche Faktoren wirken sich auf das Erzeugungsgebiet in den folgenden Bereichen aus:

- eine bewusste Ausgestaltung einer dem Potential der ökologischen Verhältnisse angepassten Sortenstruktur (traditionelle und neue Sorten)
- Ausgestaltung einer an die ökologischen und teilweise die marktspezifischen Besonderheiten angepassten Weinbau- und Weinherstellungstechnologie
- Schaffung einer an ökologische und marktspezifische Besonderheiten angepassten Betriebs- und Integrationsstruktur

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Kennzeichnungsvorschriften (1)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

- a) Ein Sortenname, ein traditioneller Begriff, auf die Weinfarbe hinweisende sowie andere — Beschränkungen unterliegende — Begriffe dürfen auf dem Etikett nur erscheinen, sofern die Schriftart, die Buchstabengröße bzw. die Farbe der Buchstaben nicht größer bzw. prägnanter sind als die bei der Ursprungsbezeichnung verwendeten.
- b) Vorschriften für Verschnittweine:
 - i. Bei Verschnittweinen dürfen die Ausdrücke „küvé“, „cuvée“ oder als Synonym „házasítás“ (Verschnitt) verwendet werden.
 - ii. Die Angabe eines Sortennamens ist nur möglich, wenn der Anteil einer Sorte im Verschnitt mindestens 5 % beträgt. In diesem Fall kann ein Sortenname nur in einer Schriftgröße angegeben werden, die höchstens 50 % der für die Ursprungsbezeichnung verwendeten Schriftgröße ausmacht.
- c) Es wird empfohlen, das Logo der Weinregion Mátra auf dem Etikett anzuführen. Mindestgröße: 1,5 × 1,5 cm

Kennzeichnungsvorschriften (2)

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung in dem abgegrenzten geographischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

- d) Vorschriften für die Angabe kleinerer geographischer Einheiten:
 - i. Der Name einer kleineren geographischen Einheit (z. B. Gemeinde oder Ort) darf auf dem Etikett nur dann angeführt werden, wenn das Erzeugnis zu 100 % in der kleineren geographischen Einheit oder dem Ort hergestellt wurde. Der Name eines Ortes darf nur zusammen mit der Ursprungsbezeichnung Mátra und dem Namen der Gemeinde angegeben werden.
 - ii. Folgende Gemeinamen dürfen angegeben werden: Abasár, Apc, Atkár, Detk, Domszló, Ecséd, Gyöngyös, Gyöngyöshalász, Gyöngyösoroszi, Gyöngyöspata, Gyöngyössolymos, Gyöngyöstarján, Hatvan, Halmajugra, Heves, Karácsond, Kisdána, Markaz, Mogyoród, Nagyréde, Rózsaszentmárton, Szücsi, Vécs, Visonta, Pásztó, Szendehely, Budapest-Rákosliget, Kerepes, Kisdémedi, Mogyoród, Órbottyán, Szada, Vác, Vácegres, Vácrátót, Veresegyház.
Abgrenzung: Verwaltungsgrenzen

iii. Folgende Ortsnamen dürfen angegeben werden: siehe Anhang 1 Abgrenzung: siehe Karte

Kennzeichnungsvorschriften (3)

Rechtsrahmen:

durch eine Organisation, die g. U. oder g. g. A. verwaltet, soweit von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Etikettierung:

Beschreibung der Bedingung:

f) Andere, Beschränkungen unterliegende Begriffe, die angegeben werden dürfen:

- „Barrique“, „in Barrique gegoren“ oder „im Fass gegoren“, in Barrique gereift oder „... im Fass gereift“: alle Weinarten
- erste Ernte, Virgin Vintage oder Virgin Crops: Weiß-, Rosé-, Rot-, Muskat-, Schillerweine
- Jungwein oder Primeurwein: Weiß-, Rosé-, Rot-, Muskateller-, Schillerweine
- Wein aus ausgewählter Lesen: alle Weintypen, Superior Weiß-, Superior Rotwein
- ungefiltert: Weißwein, Rotwein, Muskateller, Wein aus Spätlese, Superior Weißwein, Superior Rotwein
- Wein aus eingetrockneten Trauben: Weißwein, Muskateller, Schillerwein, Wein aus Spätlese
- Eiswein: Weißwein, Muskateller, Wein aus Spätlese
- Kuvé oder Cuvée: alle Weinarten, Superior Weiß-, Superior Rotwein
- musealer Wein: Weißwein, Rotwein, Muskateller, Wein aus Spätlese
- Hauptwein: Weiß-, Muskateller-, Superior Weiß-, Superior Rotwein

Vorschriften für die Aufmachung

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

- a) Weine aus Spätlesen, Superior Weiß- und Superior Rotweine können nur in Flaschen vermarktet werden. Die Abfüllpflicht gilt nicht für Weine, die vom Erzeuger selbst in seiner eigenen Kellerei im Erzeugungsgebiet für den Verzehr vor Ort erzeugt werden. Ein weiteres Kriterium ist, dass Superior Weine nur in Glasflaschen mit einer Seriennummer auf dem Etikett vermarktet werden dürfen.
- b) Die Abfüllung kann nur durch einen von der Weinbaubehörde genehmigten und von dem Rat der Weinbaugemeinden Mátra (nachfolgend: MHT) registrierten Abfüllungsbetrieb erfolgen.
- c) Eine Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets muss 48 Stunden vor der Abfüllung angemeldet werden. Die Anmeldung hat bei den MHT zu erfolgen. Die Abfüllung muss innerhalb von 90 Tagen nach der Übernahme Weins aus dem Erzeugungsgebiet erfolgen.

Erzeugung außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets:

Rechtsrahmen:

einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

- a) Ein Versand ist nach vorheriger Information des Sekretärs von MHT zulässig. Der Versender hat spätestens 48 Stunden vor dem Versand dem Sekretär von MHT folgende Informationen zur Lieferung zu melden: die Traubensorte, Most oder Basiswein, Herkunfts- und Bestimmungsort sowie die Menge (bei Trauben annähernd, mit Genauigkeit von ± 15 % anzugeben).
- b) Erzeugungsgebiet: Die Komitate Bács-Kiskun, Heves, Komárom-Esztergom, Pest.

Link zur Produktspezifikation

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/8/5d/82000/Microsoft%20Word%20-%20Matra%20OEM_termekleiras_v2_standard.pdf

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2020/C 190/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„ROOIBOS“/„ROTBUSCH“

EU-Nr.: PDO-ZA-2427 — 21.8.2018

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Name(n)

„Rooibos“/„Rotbusch“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Südafrika

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der Name „Rooibos“/„Rotbusch“ darf nur zur Bezeichnung der getrockneten Blätter und Stängel von 100 % reinem „Rooibos“/„Rotbusch“ verwendet werden, die vom *Aspalathus linearis* stammen und in dem geografischen Gebiet angebaut oder gesammelt wurden, das im vorliegenden Antrag beschrieben wird.

„Rooibos“/„Rotbusch“ wird in zwei Formen angeboten: als a) oxidierte und b) grüne (nicht oxidierte) getrocknete Blätter und Stängel vom *Aspalathus linearis*.

- a) Sofern es sich um oxidierte getrocknete Blätter und Stängel vom *Aspalathus linearis* handelt, hat „Rooibos“/„Rotbusch“ eine charakteristische Farbe, die von Hellbraun und Gelb bis zu einem leuchtenden Ziegelrot reicht. Es können außerdem hellere Stöckchen (getrocknete Stücke von Stängeln) vorkommen, die unter das übrige Produkt gemischt sind. Der Feuchtigkeitsgehalt von „Rooibos“/„Rotbusch“ liegt unter 10 %.
- b) Beim grünen (nicht oxidierten) „Rooibos“/„Rotbusch“ handelt es sich um die nicht oxidierten getrockneten Blätter und Stängel der Pflanze *Aspalathus linearis*. Der grüne (nicht oxidierte) „Rooibos“/„Rotbusch“ weist keinerlei Spuren einer Bräunung oder Oxidation auf. Die Blätter des grünen (nicht oxidierten) „Rooibos“/„Rotbusches“ haben eine dominierende hellgrüne Farbe, er enthält auch rötlich-braune Stückchen von dünnen Stängeln und weiße holzige Teile. Der Feuchtigkeitsgehalt von grünem (nicht oxidiertem) „Rooibos“/„Rotbusch“ liegt unter 5 %.

Aroma und Geschmack von Rooibos/Rotbusch werden durch einen sensorischen Test ermittelt, der von einem ausgebildeten Prüfer durchgeführt wird. Aroma und Geschmack verschiedener Chargen von Rooibos/Rotbusch können Unterschiede aufweisen, aber durch die Analyse einer großen Stichprobenreihe konnten folgende Aromen in verschiedenen Anteilen in Rooibos/Rotbusch nachgewiesen werden.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Aroma	süß	Honig
		Karamell
	fruchtig	Zitrusfrüchte
		Beeren
		Aprikosenkonfitüre
	holzig	buschig/stängelig
		rauchig/verbrannt
	blumig	Fynbos
		Parfüms
	würzig	Zimt
Geschmack und Mundgefühl	Grundgeschmäcker	süß
		bitter
		sauer
	Mundgefühl	weich und sanft
		adstringierend

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Der einzige für „Rooibos“/„Rotbusch“ verwendete Rohstoff sind die frisch geernteten Blätter und Stängel vom *Aspalathus linearis*.

Sie enthalten 0,02 % bis 1,16 % Aspalathin und bis zu 0,4 % Nothofagin.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Bei der Erzeugung von „Rooibos“/„Rotbusch“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet folgende Schritte erfolgen:

- Samen der Pflanze *Aspalathus linearis* werden von lokalen Samensammlern eingesammelt, oft aus Ameisenhaufen. Die Sammler liefern die Samen an die Landwirte. Es handelt sich hierbei um eine uralte Tradition, die bis heute gepflegt wird und ein wichtiger Bestandteil des Rooibos-Anbaus ist, wie wir in heute kennen.
- Er wird kommerziell angebaut oder wächst wild.
- Er wird auf den kultivierten Feldern (entweder mechanisch oder von Hand) oder in der wilden Natur (nur von Hand) geerntet.
- Er wird in einem Tee-Hof verarbeitet und getrocknet. Der Tee-Hof kann Teil des Guts sein oder auch nicht, er muss aber in dem bezeichneten Gebiet liegen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

„Rooibos“/„Rotbusch“ kann mit Tees, Aufgüssen und anderen Erzeugnissen gemischt werden, unabhängig davon, ob das Erzeugnis zum menschlichen Verzehr gedacht ist. Die Kennzeichnung solcher Erzeugnisse muss den geltenden Vorschriften für die Produktkennzeichnung in dem Gebiet entsprechen, in dem das Erzeugnis vermarktet wird.

Als Orientierung für die Verwendung des Namens „Rooibos“/„Rotbusch“ gilt Folgendes:

- Damit das Enderzeugnis den Namen „Rooibos“/„Rotbusch“ führen kann, muss es zu 100 % aus getrockneten Blättern und Stängeln vom *Aspalathus linearis* bestehen.
- Falls der „Rooibos“/„Rotbusch“ mit einem anderen Erzeugnis gemischt wird, kann „Rooibos“/„Rotbusch“ als Hauptbestandteil der Beschreibung verwendet werden („Rooibos“/„Rotbusch“-<<anderes Erzeugnis>>), sofern:
 - „Rooibos“/„Rotbusch“ der Hauptbestandteil ist,

- die genauen Anteile auf dem Etikett/der Verpackung angegeben werden.
- das Enderzeugnis gemäß den Angaben in der Beschreibung des Erzeugnisses weiter als „Rooibos“/„Rotbusch“ erkennbar ist.
- Falls „Rooibos“/„Rotbusch“ einem anderen Erzeugnis beigemischt wird, kann es nur dann als <<anderes Erzeugnis>> „Rooibos“/„Rotbusch“-Mischung bezeichnet werden, wenn es „Rooibos“/„Rotbusch“ enthält, und unter den Bedingungen, dass:
 - „Rooibos“/„Rotbusch“ zum unverwechselbaren Charakter des Erzeugnisses beiträgt,
 - der genaue Anteil von „Rooibos“/„Rotbusch“ auf dem Etikett/der Verpackung angegeben wird,
 - das Erzeugnis mit dem größten Anteil auf dem Etikett an erster Stelle genannt wird.
- Aromatisierte Tees oder Aufgüsse von „Rooibos“/„Rotbusch“ mit flüssigen Aromastoffen (aromatisierter „Rooibos“/„Rotbusch“) können als „Rooibos“/„Rotbusch“-<<Flüssigaromastoff>> bezeichnet werden, sofern
 - „Rooibos“/„Rotbusch“ die Hauptzutat (nach Wasser) ist,
 - der genaue Anteil von „Rooibos“/„Rotbusch“ auf dem Etikett/der Verpackung angegeben wird,
 - das Enderzeugnis gemäß den Angaben in der Beschreibung des Erzeugnisses weiter als „Rooibos“/„Rotbusch“ erkennbar ist.
- Bei anderen Erzeugnissen (beispielsweise Extrakten, Seifen, Cremes, Joghurt, Spirituosen) kann „Rooibos“/„Rotbusch“-<<anderes Erzeugnis>> in der oder in der Nähe der Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses, dem es zugesetzt wurde, sowie bei der Kennzeichnung und Aufmachung dieses Erzeugnisses und der Werbung hierfür erwähnt werden, sofern die folgenden Bedingungen erfüllt sind:
 - Das Erzeugnis darf keinen anderen vergleichbaren Inhaltsstoff enthalten, d. h. keinen Bestandteil, der „Rooibos“/„Rotbusch“ ganz oder teilweise ersetzen könnte,
 - „Rooibos“/„Rotbusch“ sollte in ausreichenden Mengen verwendet werden, um dem betreffenden Erzeugnis seinen wesentlichen Charakter zu verleihen,
 - der Anteil von „Rooibos“/„Rotbusch“ sollte idealerweise, in der oder in der Nähe der Verkehrsbezeichnung des betreffenden Lebensmittels erwähnt werden, oder, falls nicht möglich, in der Zutatenliste in direktem Bezug zu dem betreffenden Bestandteil angegeben werden,
 - Angaben, Abkürzungen oder Zeichen, die in Verbindung mit dem eingetragenen Namen stehen und auf dem Etikett bzw. in der oder in der Nähe der Verkehrsbezeichnung oder in der Zutatenliste des Erzeugnisses verwendet werden, dürfen nicht den Eindruck erwecken, dass es sich bei diesem Erzeugnis selbst um eine g. U. oder g. A. handelt.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Als geografisches Gebiet der Erzeugung, Trocknung und Oxidation von „Rooibos“/„Rotbusch“ gilt:

- a) In der Provinz Westkap die Gemeinden Bergrivier, Breede Valley, Cape Agulhas, Cederberg, City of Cape Town, Drakenstein, Langeberg, Matzikamma, Overstrand, Saldanha Bay, Stellenbosch, Swartland, Swellendam, Theewaterskloof und Witzenberg.
- b) In der Provinz Nordkap die Gemeinde Hantam.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Geografisches Gebiet

Der Geschmack und die spezifische Zusammensetzung von „Rooibos“/„Rotbusch“ steht in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Klima des Anbaugebiets. Kalte, feuchte Winter, Wachstum im Frühjahr und Frühsommer, und anschließend die Reifung und Akkumulation von Polyphenolen, wenn das Wetter wärmer und trockener wird. Daraus folgt, dass *Aspalathus linearis*, sollte er in einem anderen Klima angebaut werden, aufgrund einer geringeren Polyphenol-Akkumulation nicht dieselben Charakteristika aufweisen wie „Rooibos“/„Rotbusch“. Um diesen Kausalzusammenhang zu verstehen, ist es wichtig zu begreifen, wie sich *Aspalathus linearis* an das einzigartige Klima, die Böden und die Geografie dieses Gebiets angepasst hat.

Das geografische Gebiet, in dem „Rooibos“/„Rotbusch“ von Natur aus vorkommt, ist für trockene, heiße Sommer und kalte, feuchte Winter bekannt. Tatsächlich wurden am 27. Oktober 2015 in Vredendal 48,3 °C gemessen, die höchste jemals an einem Oktobertag verzeichnete Temperatur weltweit. Die Niederschlagsmenge in diesem Gebiet liegt zwischen 380 und 635 mm pro Jahr, und der Niederschlag fällt überwiegend in den Wintermonaten mit gelegentlichen Schauern im Frühsommer und Spätherbst. Die langen, heißen Sommermonate sind extrem trocken.

Die Böden des Gebiets stammen vom Tafelbergsandgestein, das nährstoffarme, raue, sandige Böden mit pH-Werten zwischen 4,5 und 5,5 hervorbringt. Tafelbergsandgestein besteht überwiegend aus quarzitischem Sandstein, der sich vor 510 bis 400 Mio. Jahren gebildet hat. Es ist die härteste und witterungsbeständigste Schicht der Kap-Supergruppe.

„Rooibos“/„Rotbusch“ hat einige einzigartige Merkmale entwickelt (etwa die Form und Beschichtung der Blätter usw.), um sich an dieses raue Klima anzupassen. Neben einem Netz seitlicher Wurzeln, die selbst geringste Niederschlagsmengen nutzen können, verfügt die Pflanze über eine lange Pfahlwurzel, die bis zu zwei Meter herabreicht und ihr dabei hilft, in den trockenen Sommermonaten Feuchtigkeit zu finden und Wasser zu erreichen. Die Seitenwurzeln ermöglichen der Pflanze die Phosphorgewinnung aus einem der phosphorärmsten Böden weltweit.

Eines der größten Geheimnisse der Anpassung von „Rooibos“/„Rotbusch“ an dieses raue Klima liegt in seiner symbiotischen Beziehung zu den Stickstoff fixierenden Bakterien auf seinen Wurzeln. Die Bakterien auf den Wurzeln des Hülsenfrüchtlers *Aspalathus linearis* wandeln Stickstoffdioxid in einem als Stickstoff-Fixierung bekannten Prozess in biologisch verwertbaren Ammoniak um. Die Pflanze nimmt den Stickstoff auf und profitiert davon im Austausch für die Nahrung, die sie den Bakterien liefert. Dieser Prozess ist bei Hülsenfrüchtlern üblich; im Fall von *Aspalathus linearis* ist jedoch einzigartig, dass die einheimischen Knöllchenbakterien von Natur aus säuretolerant sind und dass die Pflanze bis zu einem gewissen Grad die Fähigkeit aufweist, den pH-Wert in ihrem Wurzelballen so zu ändern, dass sie die symbiotische Ansiedlung und die Verfügbarkeit von Nährstoffen für das Pflanzenwachstum in diesem ansonsten unfruchtbaren sauren Boden fördern kann. Die Fachliteratur vermerkt, dass nur sehr wenige Symbiosen derart saure Böden und einen solchen Nährstoffmangel tolerieren und zugleich in so hohem Maße Stickstoff fixieren können, wie dies bei *Aspalathus linearis* der Fall ist.

Die Erzeuger von „Rooibos“/„Rotbusch“ nutzen die heißen und trockenen Sommer, um das geerntete Material auf natürliche Weise zu trocknen. „Rooibos“/„Rotbusch“ wird jedes Jahr während der heißen Sommermonate geerntet und unmittelbar nach der Ernte in der Sonne getrocknet. Die starke Sonne und der Regenmangel ermöglichen eine natürliche Trocknung von „Rooibos“/„Rotbusch“, während der der Oxidationsprozess optimal gesteuert werden kann.

Das Eingreifen des Menschen

Obwohl die Region Cape Floral (mit ihrer charakteristischen „Fynbos“-Vegetation) das kleinste Florenreich der Welt bildet, ist sie dasjenige mit der größten Diversität, und sie ist ein weltweit fast einzigartiges Gebiet, was Vielfalt, Dichte und Zahl der endemischen Pflanzenarten anbelangt. Gleichwohl ist *Aspalathus linearis* eine der wenigen Pflanzen, die den Übergang von der Wild- zur Kulturpflanze geschafft haben, und es ist bis heute eine der wenigen wirtschaftlich wichtigen Fynbos-Pflanzen — ein Ergebnis des menschlichen Eingreifens.

Vor nahezu 250 Jahren berichtete der schwedische Naturforscher Carl Thunberg während seiner Afrika-Reisen im Jahr 1772, dass er den Einheimischen begegnet sei und dass diese „Rooibos“/„Rotbusch“ zu einem Getränk verarbeiteten. Blätter und Stängel von „Rooibos“/„Rotbusch“ wurden in den Bergen gesammelt und in Taschen aus Sackleinen gepackt, die auf dem Rücken von Eseln die steilen Abhänge hinabgetragen wurden. Damals wurden die heute noch üblichen grundlegenden Verfahren zur Verarbeitung von „Rooibos“/„Rotbusch“ entwickelt (zuerst werden die Blätter und Stängel des „Rooibos“/„Rotbusch“ gehackt und gequetscht, dann wird der Tee nachbereitet, indem man ihn in Haufen „schwitzen“ lässt, ehe man ihn schließlich ausbreitet und in der Sonne trocknen lässt).

Um 1930 begann sich der Arzt und Naturfreund Le Fras Nortier aus Clanwilliam für den „wilden Buschtee“ zu interessieren und begann mit „Rooibos“/„Rotbusch“ zu experimentieren. Es war aufgrund der geringen Größe schwierig, „Rooibos“/„Rotbusch“-Samen zu finden, weswegen Nortier Einheimische, z. T. seine Patienten bat, im Sandboden nach den Samen zu suchen und sie für ihn zu sammeln. Eine Khoi-Frau brachte ihm eine Streichholzschachtel voller Samen, und später erfuhr Nortier ihr Geheimnis. Die Frau folgte den Ameisen, die die Samen von „Rooibos“/„Rotbusch“ in ihre Nester schleppten. Dann brach sie die Nester auf und sammelte den Samen ein, wobei sie immer einige für die Ameisen zurückließ, damit der Stamm überleben konnte. Diese Sammelmethode wird immer noch von einigen Samensammlern angewandt.

Bei seinen Versuchen, die Samen zu reproduzieren, entdeckte Nortier, dass sie nur dann keimen, wenn man sie vorher aufbricht — wodurch man die Wirkung von Bränden in den Bergen imitiert. Nortier baute die ersten Pflanzen auf der Farm Klein Kliphuis nahe Clanwilliam an. Dabei entdeckte er, dass die Saat am besten im Januar ausgebracht wird und die winzigen Keimlinge am besten nach einem starken Regen pikiert werden, wenn mit weiterem Regen zu rechnen ist. Nortier regte außerdem örtliche Farmer an, „Rooibos“/„Rotbusch“ anzubauen, und bestärkte sie darin.

Diese Praktiken des Samensammelns kommen bis heute zum Einsatz, und *Aspalathus linearis* wird unter Trockenlandbedingungen angebaut, da die Pflanze an trockene, heiße Sommer angepasst ist. Die Umweltbedingungen beeinflussen die chemische Zusammensetzung von „Rooibos“/„Rotbusch“ und insbesondere den Gehalt und die Art der Phenole im Endprodukt. Erzeuger von „Rooibos“/„Rotbusch“ haben ihre Bodenbewirtschaftung und Anbaupraktiken an die rauen Bedingungen der Region angepasst. Beispielsweise ist keine Feuerrodung von Flächen für den Anbau möglich, da die organischen Stoffe im Boden dadurch zerstört würden. Weiterhin spielen Deckpflanzen in verschiedenen Stadien des Anbauverfahrens eine wichtige Rolle, und eine minimale oder konservierende Bodenbearbeitung ist gängige Praxis.

Die Ernte erfolgt in den trockenen Sommermonaten zwischen November und Mai, und 20 % des Pflanzenmaterials müssen auf der Pflanze belassen werden. Das frisch geerntete Material muss binnen 72 Stunden nach der Ernte im Tee-Hof eintreffen, und die Blätter und Stängel werden dann mit einer mechanischen Schneidemaschine auf 1 bis 10 mm Länge zerschnitten. Beim oxidierten „Rooibos“/„Rotbusch“ wird das frisch zerschnittene Material anschließend auf dem Zement- oder Steinboden des Hofes in zeilenförmigen Haufen der Sonne ausgesetzt. Die Reihen werden befeuchtet, die Blätter gequetscht und die Reihen regelmäßig gewendet, bis die richtige Konsistenz erreicht ist, worauf die Blätter in einer dünnen Lage im Tee-Hof zum Trocknen ausgebreitet werden. Beim nicht oxidierten (grünen) „Rooibos“/„Rotbusch“, werden die Blätter und Stängel sofort in einer dünnen Lage im Tee-Hof ausgebreitet, nachdem sie in 1 bis 10 mm große Stücke zerkleinert wurden.

Das Verfahren des Tee-Hofs wird oft als Kunstform bezeichnet und gehört zu den kritischsten Phasen des Herstellungsverfahrens von „Rooibos“/„Rotbusch“, die besonderes Know-how und Fachkenntnisse voraussetzen. Der Tee-Erzeuger beobachtet dabei genau die Farbe und Textur sowie den Feuchtigkeitsgehalt des Tees, bis die gewünschte seifige Griffigkeit erreicht ist. Ein typisches Verfahren besteht darin, eine Handvoll feuchten, gequetschten Tees zu nehmen und die Hand fest zur Faust zu ballen, worauf zwischen den Fingern ein dünnes Rinnsal hervortritt, wenn der Feuchtigkeitsgehalt stimmt.

Spezialisierte Sortierer bewerten die Qualität des „Rooibos“/„Rotbusch“ nach einer Reihe von Faktoren wie der Farbe der trockenen und aufgegossenen Blätter, der Intensität, Farbe und Transparenz des Aufgusses sowie nach Aroma und Geschmack. Ausgebildete Jurys für die Geschmacksprüfung bewerten Aroma und Geschmack. Ein „Sensorisches Rad“ wurde entwickelt und bietet ein wertvolles Instrument für die Verständigung zwischen den Erzeugern von „Rooibos“/„Rotbusch“, den Verarbeitern, den spezialisierten Sortierern, den Händlern, Herstellern von Aromastoffen, den Importeuren und den Verbrauchern. Als Hilfe bei der Auslegung der beschreibenden Merkmale wurde außerdem ein vorläufiges sensorisches Lexikon für einige dieser Bezeichnungen entwickelt.

Besonderheit des Erzeugnisses

Für die einzigartigen sensorischen Charakteristika (oder Aromen und Mundgefühl) von „Rooibos“/„Rotbusch“ gibt es 27 beschreibende Attribute. Die 20 beschreibenden Merkmale für die Aromen und weitere sieben für den Geschmack und das Mundgefühl basieren auf einer umfangreichen Stichprobenreihe und erfassen den sensorischen Fingerabdruck von „Rooibos“/„Rotbusch“.

Diese einzigartigen sensorischen Charakteristika von „Rooibos“/„Rotbusch“ sind der komplexen Phenolchemie von *Aspalathus linearis* zuzuschreiben. Die Einmaligkeit der Zusammensetzung der Flavonoide in „Rooibos“/„Rotbusch“ besteht darin, dass die Pflanze Aspalathin und Aspalalinin, wie auch seltene Zusammensetzungen von Nothofagin und Enolischen Glucosiden aus der Phenylbrenztraubensäure enthält. Während die meisten Flavonoide im Pflanzenreich allgegenwärtig sind, wurde Aspalathin bislang nur in *Aspalathus linearis* gefunden und erzeugt dessen einzigartige sensorische Merkmale.

Im vorhergehenden Abschnitt wurde erwähnt, dass die Verwendung getrockneter Blätter von „Rooibos“/„Rotbusch“ als Tee erstmals vor fast 250 Jahren dokumentiert wurde. Seitdem hat sein fruchtiger, süßer Geschmack das koffeinfreie, tanninarme Getränk zu einer kulturellen Ikone Südafrikas gemacht. Im Jahr 2005 durchgeführte Umfragen ergaben, dass der „Rooibos“/„Rotbusch“-Tee in einer informellen Siedlung in Südafrika zu den zehn am häufigsten konsumierten Lebensmitteln gehört.

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE